



Lockerer Teig mit Schmand-Sahne-Creme, Pfirsichstücken und Zimt. Eine leckere Kombination aus Sallys Classics.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor.

TEIG

Rühre die Eier, den Zucker, das Salz und die Vanille mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät in 4-5 Min. sehr cremig. Füge das Öl und die Fanta hinzu und rühre es mit einem Schneebesen oder bei niedrigster Stufe kurz unter. Mische das Mehl, die Stärke und das Backpulver und siebe es dazu. Hebe es kurz mit einem Schneebesen unter. Fülle den Teig in einen vorbereiteten und mit Backpapier ausgelegten Backrahmen. Backe ihn anschließend im vorgeheizten Backofen bei 175 °C O/U für ca. 30 Min. Lasse den Teig danach komplett abkühlen.

Lasse die Pfirsiche abtropfen und schneide sie in Würfel.

CREME

Schlage die Sahne und das San Apart steif und stelle es kühl. Verrühre den Schmand, die Vanille, den Puderzucker und das San Apart kurz miteinander. Hebe die Sahne unter.

Setze einen Tortenring um den Backrahmen und verteile die Pfirsichstücke über dem Teig. Bedecke sie mit der Creme. Stelle die Torte abgedeckt für mindestens 3 Stunden oder über Nacht kühl. Serviere sie anschließend mit Zimt bestreut.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally

TEIG:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- Vanilleextrakt
- 80 ml Öl
- 100 ml Fanta (oder Wasser mit Kohlensäure)
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Dose Pfirsiche (470 g Abtropfgewicht)

CREME:

- 200 g Sahne
- 2 TL San-apart
- 400 g Schmand
- Vanilleextrakt
- 100 g Puderzucker
- 4 TL San-apart

ZUM BESTREUEN:

- Zimt