

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Pfirsich-Melba-Torte

200 g Zucker
100 g Butter
4 Eier
100 g geröstete Mandeln
150 g Mehl
70 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
1 Dose Pfirsiche, ca. 470 g
300 TK-Himbeeren
1 Msp. gemahlene Zimt
1 Prise Nelkenpulver
4 Blatt weiße Gelatine
500 g Speisequark 20 % Fett
3 - 4 EL Puderzucker
250 g Schlagsahne

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad °C heizen. Zucker und Butter weißschaumig schlagen. Eier einzeln unterschlagen. Mandeln, Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, unter die Eiercreme heben. Boden der Springform (26 cm) mit Backpapier belegen. Teig hineingeben, 35 Minuten backen.

Pfirsiche abgießen, Saft auffangen. Himbeeren mit 3 EL Pfirsichsaft und Gewürzen aufkochen. Übrige Stärke mit 3 EL Pfirsichsaft anrühren, in die Fruchtmasse rühren. Aufkochen, vom Herd ziehen, abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1/3 der Pfirsiche pürieren, 1/3 würfeln, Rest zum Dekorieren in Spalten schneiden. Quark mit Puderzucker verrühren. Pfirsichpüree in eine Topf erhitzen, ausgedrückte Gelatine einrühren. Masse unter den Quark ziehen. 200 g Sahne steif schlagen, samt Pfirsichwürfeln unter den Quark heben.

Biskuit halbieren. unteren Teil in einen Tortenring legen. Himbeeren darauf verteilen. Quarkmasse aufstreichen. Mit zweitem Biskuit belegen. Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Übrige Sahne steif schlagen, Torte damit außen bestreichen, nicht aber die Sahne mit dem essbarem Bild in Berührung kommen lassen, denn die Feuchtigkeit der Sahne löst das Bild auf und lässt die Farbe verschwimmen.