Artikel vom 25.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 16:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pfirsich-melba-torte

Pfirsich-Melba-Torte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Springform Ø 24 cm):

Biskuitboden: 6 Eier,

160 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

1 Prise Salz,

160 g Mehl.

Pfirsichcreme: 500 g Pfirsiche aus der Dose,

250 g Mascarpone,

150 g Naturjoghurt,

200 g Schlagsahne,

40 g Zucker,

6 Blatt weiße Gelatine.

Himbeercreme: 300 g TK-Himbeeren,

400 g Frischkäse,

200 g Schlagsahne,

50 g Zucker,

3 P Gelatine Fix.

Außerdem: frische Himbeeren zum Dekorieren.

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, bis die Masse deutlich heller geworden ist. Das Mehl vorsichtig unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Den Biskuit circa 25 Minuten backen, bis er oben hellbraun wird. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Pfirsichcreme vorbereiten. Die Pfirsiche abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 2 Pfirsichhälften für die Dekoration zur Seite stellen. Die restlichen Pfirsiche in kleine Stücke schneiden. Quark, Sahne und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Konsistenz fester geworden ist. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten. Als Flüssigkeit für die Gelatine den Pfirsichsaft verwenden. 2 EL der Creme in die aufgelöste Gelatine einrühren. Anschließend die Gelatine mit der restlichen Creme verrühren und die Pfirsichstückchen unterheben.

Den Biskuit waagrecht durchschneiden. Die untere Hälfte auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umspannen. Mit etwas Pfirsichsaft tränken. Die Pfirsichcreme darauf geben und glattstreichen. Den oberen Biskuit darauflegen und leicht andrücken. Die Torte für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Himbeeren auftauen und in einem kleinen Topf erwärmen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Frischkäse, Schlagsahne und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Konsistenz fester geworden ist. Das Himbeerpüree unterrühren. Gelatinefix einrieseln lassen und solange rühren, bis die Creme fest geworden ist. 5 EL der Creme für die Dekoration in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in den Kühlschrank stellen. Die Torte aus dem Tortenring lösen und gleichmäßig mit der Himbeercreme einstreichen. Die Creme aus dem Spritzbeutel in Tupfen auf die Torte spritzen. Die zwei Pfirsichhälften in Spalten schneiden. Die Torte mit den Pfirsichspalten und den frischen Himbeeren dekorieren. Die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.