

Hier und heute



Pfirsichtorte ohne Backen

Konditormeisterin Theresa Knipschild zaubert eine erfrischende Pfirsichtorte ohne Backen. Ein knuspriger Boden aus Nusscornflakes, eine cremige Joghurt-Sahne-Füllung mit frischen Pfirsichen und ein fruchtiger Pfirsichspiegel machen diese Torte unwiderstehlich.

Rezept

Pfirsichtorte ohne Backen

von Konditormeisterin Theresa Knipschild, für eine Springform circa 26 cm

Zutaten für den Boden

- 250 g Nusscornflakes, alternativ ungesüßte Cornflakes
- 100 g Butter

Zutaten für die Creme

- 500 g Vanillejoghurt
- 400 ml kalte Sahne
- 30 g Zucker
- 9 Blätter Gelatine
- 3 mittelgroße Pfirsiche

Zutaten für den Spiegel

- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- 200 ml Pfirsichnektar

Zubereitung

Backpapier in eine Springform spannen. Für den Boden Cornflakes in einem Frischhaltebeutel zerstoßen oder im Blender fein mahlen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Krümel zugeben und gut vermischen. Mischung in die Backform geben und mit einem Löffel oder Glasrücken sorgfältig andrücken. Bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.

Pfirsiche halbieren und Steine lösen. Zwei Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kalte Sahne aufschlagen. Circa 150 g Joghurt in einem kleinen Topf erwärmen. Es sollte nicht dampfen. Gelatine ausdrücken und im Topf schlierenfrei verrühren. Die Joghurt-Gelatine-Mischung mit dem restlichen Joghurt verrühren. Die aufgeschlagene Sahne unterheben. Pfirsichwürfel ebenfalls unterheben. Die Creme auf den Tortenboden gießen und glattstreichen. Circa eine Stunde kalt stellen, um den Spiegel aufzutragen.

Für den Spiegel Tortengusspulver mit Pfirsichsaft bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Dafür die Tortenguss-Packungsanweisung beachten. Circa 5-10 Minuten abkühlen lassen und dann durchrühren. Dann auf der Cremeschicht verteilen. Die Torte mindestens drei Stunden kaltstellen. Anschließend die Torte aus dem Ring lösen. Das funktioniert einfach, indem man den Rand des Rings mit einem Haartrockner erwärmt. Die Torte mit den Pfirsichspalten garnieren.