

Schlemmertorte „Schmackofatz“

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

Für den Boden:

2 Eier (M)
100g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker
75ml Öl
80ml Multivitaminensaft
175g Mehl
½ P. Backpulver

Für die Creme:

250ml Multivitaminensaft
1 Dose Pfirsiche (480g Abtropfgewicht)
300ml Schlagsahne
9 Blatt weiße Gelatine
250g Speisequark 40% Fett
250g Mascarpone
300g Naturjoghurt 3,5% Fett
1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker
70g Puderzucker

Für den Fruchtspiegel:

250ml Multivitaminensaft
1 P. hellen Tortenguss



TIPP: Probiere die Torte auch mit anderen Obstsorten!

Zubereitung:

Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Boden werden zunächst die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt 5 Minuten hellcremig aufgeschlagen. Dann wird unter langsamen rühren Öl und Saft dazu gegeben und gut eingerührt. Zuletzt das Mehl und Backpulver auf den Teig sieben und kurz einrühren, nur solange, bis das Mehl sich gleichmäßig im Teig verteilt hat.

Eine ø 26cm Springform am Boden mit Backpapier belegen, Teig einfüllen und 20 bis 22 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe! Nach dem Backen den Kuchenboden abkühlen lassen.

Meine Empfehlung: Nach dem Auskühlen den Boden aus der Backform lösen, das Backpapier abziehen, den Boden auf eine Servierplatte geben und einen verstellbaren Tortenring drumherum spannen.

Für die Creme wird zunächst der Sirup aus dem Multivitaminsaft gekocht. Diesen dazu in einen Kochtopf geben und bei kleiner Hitze solange köcheln, gelegentlich umrühren, bis der Saft zu einem Sirup eingedickt und nur noch 50ml übrig sind. Das dauert meist um die 20 Minuten, ich empfehle dabei stehen zu bleiben, damit nichts anbrennt. Der Sirup muss anschließend abkühlen.

Pfirsiche aus der Dose in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Sobald der Sirup abgekühlt ist, die Schlagsahne steif schlagen und kurz zu Seite stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 5 - 10 Minuten quellen gelassen. Zwischenzeitlich Quark, Mascarpone, Joghurt, Vanilleextrakt, ausgekühlten Multivitamin-Sirup und Puderzucker cremig verrühren. Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und schmelzen (Achtung: Gelatine darf keinesfalls kochen!). Da die Gelatine nun etwas warm ist, wird zuerst 1 - 2 EL von der Creme zur Gelatine gerührt, erst dann wird sie in die komplette Creme eingerührt. Schlagsahne unterheben und zuletzt die Pfirsichwürfel dazu geben und unterrühren. Die Creme auf den ausgekühlten Boden (mit Tortenring) geben, glatt verstreichen und die Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Für den Fruchtspiegel wird aus Saft und Tortengußpulver nach Packungsanweisung ohne zusätzlichen Zucker ein Tortenguß gekocht und auf der kalten Torte vorsichtig verteilt. Tortenguß nochmal kurz fest werden lassen, dann kann die Torte angeschnitten und verascht werden.

Viel Spaß beim Nachbacken!