



Peach Melba Torte

für eine Springform mit 18 cm ø

Mandelbiskuit

- 3 Eiweiß
- 3 – 4 Eigelbe (Drei reichen, das vierte braucht ihr nur, wenn ihr aus dem Eiweiß Minibaiser backen möchtet s. u.)
- 1 Prise Salz
- 90 g Zucker
- 1 El. Vanillezucker
- 120 g gemahlene Mandeln
- 20 g Speisestärke

- 30 g Mehl
- ½ Teel. Backpulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 18 cm Durchmesser nur am Boden fetten. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, dabei den Zucker und Vanillezucker hinzurieseln lassen. Die Eigelbe sachte mit dem Schneebesen einarbeiten. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und über die Eimasse sieben. Zusammen mit den gemahlenden Mandeln vorsichtig aber sorgfältig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Ca. 25-30 Minuten backen und anschließend auf einem Rost auskühlen lassen.

Vanillejoghurtmasse

- 150 g Vanillejoghurt
- 250 g abgetropfter griechischer Joghurt
- 50 g Puderzucker
- 1 Mark einer Vanilleschote
- 300 g Schlagsahne
- 1 Tütchen Sahnesteif
- 140 g Himbeeren
- 140 g Pfirsich- oder Nektarinenfruchtfleisch, gewürfelt

Die beiden Joghurtsorten mit dem Puderzucker und dem Mark der Vanilleschote glattrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und anschließend unter die Joghurtmasse rühren. 250 g dieser Creme abfüllen und bis zum Einstreichen der Torte beiseite stellen! Die Himbeeren,

je nach Größe, einmal durchschneiden und zusammen mit den Pfirsichstückchen unter die restliche Joghurtsahne heben.

Minibaiser

optional für die Deko, wenn ihr mögt ;-)

- 1 Eiweiß
- 60 g feiner Zucker

Eiweiß und Zucker so steif schlagen, dass sich, wenn ihr die Rührstäbe herauszieht, eine Art Vogelschnabel bildet. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und kleine Tupfen mit Spitze auf ein, mit Backpapier belegtes Backblech, spritzen. Bei 90 Grad ca. 2 Std. im Backofen trocknen lassen. Vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

Fertigstellung

- nach Wunsch, einige Himbeeren und Pfirsichstückchen, Minibaiser, Macarons und Melisseblättchen für die Deko
- 6-8 El. Pfirsichsaft oder -likör

Den Biskuit in drei gleich dicke Scheiben schneiden. Den ersten Boden mit etwas Pfirsichsaft oder -likör tränken. Die Hälfte der Fruchtjoghurtcreme darauf streichen, den zweiten Boden auflegen und ebenfalls tränken. Auf diesem nun die restliche Fruchtjoghurtcreme verteilen. Die letzte Scheibe Biskuit obenauf legen und ganz vorsichtig etwas festdrücken. (Ihr könnt für diesen Vorgang auch um die Torte einen Tortenring stellen. Ich finde das erleichtert die Sache etwas). Habt ihr die Torte schön geschichtet, entfernt ihr ggf. den Tortenring und

nehmt die zurückgestellte Joghurtsahne ohne Früchte zur Hand. Damit streicht ihr die Torte rundherum dünn damit ein. Danach stellt ihr sie für 15 Minuten in den Kühlschrank. Anschließend wiederholt ihr die Prozedur und bestreicht die Torte sorgfältig mit der restlichen Creme. Das geht sehr gut mit einer Palette. Bei der Deko dürft ihr natürlich selber kreativ werden oder euch an meinen Vorschlag halten. Ganz nach eurem Geschmack :-).

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>