

Pfirsich Melba

Von Kuchenfee

Sobald die ersten warmen Tage kommen, will ich auf dem Tortenteller etwas Fruchtiges, Frisches, irgendwie Frühlingshaftes haben. Genau dafür ist diese **Pfirsich Melba Torte** wie gemacht: heller Biskuitboden, eine luftige Frischkäse-Sahne mit Pfirsichstücken, dazu eine zweite Schicht mit Himbeeren und ein dünner Marmeladenspiegel obendrauf.

Der Trick aus meiner Konditor-Erfahrung steckt im Aufbau: Ich teile die Sahnemasse in zwei Hälften und lasse die **Pfirsiche und Himbeeren getrennt arbeiten**, damit der Anschnitt sauber zwei Welten zeigt, eine pfirsichgelbe und eine himbeerrote. Den unteren Biskuit tränke ich großzügig mit dem Pfirsichsaft aus der Dose, sonst wirkt die Torte schnell trocken und das wäre echt schade um die schöne Frucht. Wichtig ist nur eines: **die Eier mindestens 10 bis 15 Minuten aufschlagen**, sonst bleibt der Biskuit zu kompakt und nimmt den Saft nicht richtig an. Hier kommt mein Rezept für die fruchtige Pfirsich Melba Torte mit Biskuitboden:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	25 min	n/a	45 min

14 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

- 3 x Eier
 - Raumtemperatur
- 110 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenpaste, oder Zitronensaft
 - Optional; oder Zitronensaft
- 120 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver

FÜLLUNG

- 1 Dose Pfirsiche
- 200 g Himbeeren
 - Frisch
- 600 g Frischekäse
 - Raumtemperatur
- 400 ml Sahne
 - Eiskalt
- 80 g Zucker
- 10 Blatt Gelatine
- 3 EL Himbeerekonfitüre

DEKOR

- 1 Himbeeren
- Handvoll
 - 1 Pfirisch Spalten
- Handvoll
 - 1 EL Pistazien
 - gehackt
 - 200 ml Sahne
 - Eiskalt
 - 1 EL Zucker
 - 1 Paket Sahnesteif
 - 1 Blatt Gelatine
 - 200 g Marmeladine
 - Himbeer

Zubereitung

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine
- Schüssel
- Gummilippe
- Springform
- Spritzbeutel

1. BISKUIT

- 01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Eine 26er Springform mit Backpapier am Boden auslegen.
- 02 Eier mit Zucker, Salz & Zitrone 10 Minuten aufschlagen. Dann Mehl & Backpulver unterheben.
- 03 Den Teig in die Form geben und im Ofen goldig backen. Nach dem backen die Form auf ein Gitter stürzen und in der Form, über Kopf 100% auskühlen lassen.
- 04 Den Biskuit aus der Form lösen und einfach halbieren um 2 Böden zu schneiden.

2. FÜLLE

- 01 Pflirsche abschütten, Saft auffangen. Die Pflirsche in Würfel schneiden.
- 02 Himbeeren waschen und nach Wunsch halbieren.
- 03 Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 04 Frischkäse verrühren, Zucker hinzugeben und verrühren. Sahne dazu geben und steif schlagen.
- 05 Gelatine aus dem Wasser nehmen, in der Mikrowelle lösen und mit einem Schluck Pflirschsafft verrühren. Die Gelatine nun zügig in die Sahnemasse rühren.
- 06 Die Füllung halbieren und in eine Hälfte die Pflirsch Würfel, in die andere Hälfte die Himbeeren geben.
- 07 Um einen der Böden die Springform stellen, den Boden mit etwas Pflirschsafft tränken, dann die Pflirsch Füllung darauf verteilen und mit dem zweiten Boden aufschließen. Auf den zweiten Boden etwas der Marmelade verteilen und mit der Himbeercreme bedecken. Die Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

3. DEKOR

- 01 Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann in der Mikrowelle schmelzen und in die Marmelade rühren.
- 02 Die Marmelade Mischung auf der Torte verstreichen und nochmals 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
- 03 Die Torte aus der Form lösen.
- 04 Sahne mit Sahnesteif und Zucker aufschlagen, mit einem Spritzbeutel aufdressieren und Himbeeren, Pflirschen & Pistazien dekorieren.