Solero Sahne Torte



Von Kuchenfee

Diese Torte schmeckt nach Sommer: Eine leckere Vanille-Creme kombiniert mit viel fruchtiger Maracuja und Pfirsichen.Kennt ihr das Soleroeis? Cremefüllung, Passionsfrucht und Pfirsiche am Stiel. So lecker, so fruchtig und so einfach! Ich zeige euch in diesem Video wie ich euch eine Solerotorte backe, ohne Hilfsmittel die ihr eh in der Küche habt, wenn ihr regelmäßig backt. Diese Sahnetorte ist super fruchtig und passt perfekt in den Sommer denn die Passionsfrüchte und frische Pfirsiche gibts nur im Sommer :)

Dieses Rezept ist ausgelegt auf eine 22cm große Springform.

Eingeteilt in 12 Stücke, innerhalb von 2 Tagen zu verzehren.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std.**

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

4	Eier
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
	Zesten einer Bio Zitrone
100 g	Mehl
50 g	Speisestärke
½ TL	Backpulver

FÜLLE

80 ml	Maracuja Nektar
20 g	Agartine
500 g	Sahne *eiskalt*
500 g	Vanillepudding *abgekühlt*
	Zucker nach Bedarf

GUSS

12 g	Tortenguss
70 g	Zucker
250 ml	Maracuja Saft

oder 1 Pkc. normaler Tortenguss + Zutaten um den Guss nach Packungsanleitung herzustellen.

TRÄNKE

	Den Saft & das Fruchtfleisch frischer Maracuja
	Nach Bedarf Maracujasaft

Werkzeuge

- Springform
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Spritzbeutel
- Waage

Zubereitung

1. BISKUIT

01 Heize deinen Ofen auf 175°C Umluft vor. Lege deine Springform mit Backpapier am Boden aus.

02 Schlage deine Eier mit dem Zucker & Salz für mindestens 10Minuten auf.

03 Vermenge Mehl, Backpulver & Speisestärke und siebe die Mischung auf die Masse. Hebe alles vorsichtig & mit viel Liebe unter und verteile es anschließend in deiner Springform. Die Form sofort in den heizen Ofen geben und für 20-25 Minuten goldig ausbacken. Nach dem backen in der Form auskühlen lassen.

2. FÜLLE

01 Pudding nach Packungsanleitung kochen & 100% auskühlen lassen.

02 Agartine mit Fruchtsaft mindestens zwei Minuten sprudelnd kochen, dabei konstant rühren. Danach abkühlen lassen bis die Masse lauwarm ist.

03 Sahne steif schlagen.

04 Die Agartine in den Pudding rühren & dann die Sahne in 2-3 Portionen unterheben.

3. ZUSAMMENSETZUNG

01 

02 Biskuit in zwei Böden schneiden.

03 Unteren Boden mit Fruchtsaft tränken & ca. die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen dann den zweiten Boden auflegen, erneut tränken und mit Creme abschließen. Mindestens zwei Stunden kalt stellen.

04 Nach der Kühlpause die Torte mit Pfirsich Spalten belegen.

05 Guss nach Packungsanleitung herstellen & abkühlen lassen bis kurz vor Gelierpunkt dann die Pfirsiche damit abglänzen/bespinseln

06 Nach Bedarf Rosetten aus Sahne mit einem Spritzbeutel aufspritzen & mit gehackten Pistazien dekorieren.

