Straciatella Pfirsisch Torte



Von Kuchenfee

Das Rezept ist auf eine 26er Springform ausgelegt. Ich habe aber eine 22er Springform benutzt wodurch die Torte deutlich höher geworden ist und ich anstatt 3 Böden sogar 4 Böden geschnitten habe! Wer also eine normalgroße Torte backen möchte benutzt das Rezept genauso wie es aufgeschrieben ist.

Hinweise:

Hinweis zu Agartine:

Spiegel:

125g Früchte
75g Wasser
5g Agartine
50g Zucker

Früchte pürieren. Wasser mit Agartine & Zucker 1 Minute aufkochen, von der Hitze nehmen und das Fruchtpürre einrühren. Auf ca. 40°C Abkühlen lassen & dann durch ein Sieb auf die gekühlte Torten geben und verteilen. 1h kalt stellen.

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

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

4 x	Eier
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Vanillezucker
Päckchen	
100 g	Mehl
30 g	Speisestärke
30 g	Backkakao
½ TL	Backpulver

FÜLLE

800 g	Sahne
	eiskalt
4	Sahnesteif
Päckchen	
2 EL	Zucker
50 g	Schokoraspel

SPIEGEL

150 g	Püree
5 g	Gelatine
	gemahlen
50 g	Zucker
3 EL	Wasser

Werkzeuge

- Springform
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schüssel
- Spritzbeutel

Zubereitung

1. BISKUIT

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.

02 Die ersten 4 Zutaten in einer Küchenmaschine für mind. 10 Minuten aufschlagen.

03 Die nächsten 4 Zutaten (Mehl, Stärke, Kakao & Backpulver) gründlich miteinander vermischen.

04 Die trockenen Zutaten durch ein feines Sieb auf die Schaummasse sieben und vorsichtig, mit viel Liebe unterheben.

05 In die Form füllen und sofort in den Ofen geben.

06 30 – 40 Minuten backen. Nach dem backen die Form auf ein Kuchengitter stürzen und 100% auskühlen lassen.

07 Aus der Form lösen und in 3 oder 4 Böden schneiden.

2. KOMPOTT

01 Pfirsiche in grobe Stücke schneiden. In einem Topf bei mittlerer Stufe auf dem Herd für einige Minuten „kaputt kochen“. Nach Bedarf etwas Zucker dazu geben oder sogar mit einigen Löffeln Speisestärke abbinden. Danach 100% auskühlen lassen.

3. SAHNEFÜLLE + ZUSAMMENSETZUNG

01 Sahne mit Zucker steif schlagen, am Ende das Sahnesteif unterschlagen. Zum Schluss die Schokoraspel unterheben.

02 Um den ersten Boden die Springform als auch einen Streifen Folie setzten. Dann mit etwas Sahne bestreichen, den nächsten Boden einlegen und das Kompott einfüllen. Mit Böden und Creme fortfahren und mind. 3h kalt stellen.

4. SPIEGEL

01 Wasser zur Gelatine geben und für 10 Minuten quellen lassen.

02 Pfirsichpüree mit Zucker erwärmen (nicht kochen!)

03 Die gequollene Gelatine in das warme Püree geben, unterrühren und abkühlen lassen bis die Masse lauwarm ist.

04 Auf die durchgekühlte Torte geben und erneut mind. 30 Minuten im Kühlschrank gelieren lassen.

05 Ring & Folie entfernen.

06 Bei Bedarf mit 200ml steifgeschlagener Sahne ausgarnieren.