



## Pfirsich-Mascarpone Torte

Die Mengenangaben sind für eine 26 cm Form!

### Biskuitmasse:

- 6 Eiklar (Zimmertemperatur)
- 6 Dotter (Eigelb) (Zimmertemperatur)
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 160 g Mehl glatt (Österreich Type W700 – Deutschland Type 550)
- 40 g Maisstärke (Maizena)
- Prise Salz
- fein geriebene Schale einer Zitrone

### Creme:

- 500 g Mascarpone
- 200 g Griechisches Joghurt (Sahne-Joghurt)
- 250 ml Schlagobers (Sahne)
- 60g - 100 g Staubzucker (Puderzucker)
- 6 Blatt Gelatine
- 3 Dosen Pfirsiche (Abtropfgewicht 470g)

### Zubereitung Torte:

Die Tortenform am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand NICHT einfetten!

Eier trennen. Die 6 Eiklar mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Ich stelle dazu meine Küchenmaschine auf 15 Minuten ein. Dann ist das genau richtig 😊

Die 6 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, für jedes Dotter 20 Sekunden (hab diesmal extra geschaut) Die geriebene Zitronenschale dazugeben. Anschließend das Mehl mit der Stärke mischen und über die Masse sieben. Vorsichtig mit der Hand unterheben.

In die Form füllen (26 cm) und bei ca. 175°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen, denn jeder Herd ist anders. Backrohr ausschalten, Türe aufmachen und noch 15 Minuten dort langsam auskühlen lassen.

Vorsichtig aus der Form schneiden und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Pfirsiche abseihen und den Saft dabei auffangen. 12-13 Stück Pfirsiche - je nach Größe auf die Seite legen. (Ich habe sie mir vorher auf den Tortenboden gelegt und dann auf die Seite gestellt, damit ich wusste, wie viele ich benötige) Die restlichen Pfirsiche mit einem Mixaufsatz pürieren. Die Torte zweimal waagrecht durchschneiden, und mit dem aufgefangenen Pfirsichsaft tränken. Etwas von dem Pfirsichpüree auf die Tortenböden streichen.

Das Schlagobers steif schlagen. Mascarpone mit dem Griechischen Joghurt verrühren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Auflösen und unter die restlichen pürierten Pfirsiche rühren. Diese Masse dann zur Mascarpone-Joghurt Creme geben und unterheben. Das geschlagene Schlagobers (Sahne) unterrühren und mit dem Zucker abschmecken.

Einen Tortenboden auf eine Platte legen, mit einem Tortenring umstellen, mit den beiseite gestellten Pfirsichen belegen und mit 2/3 der Creme bestreichen. den zweiten Tortenboden auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag nach euren Belieben dekorieren. Entweder einfach mit Staubzucker bestreuen, oder mit Schlagobers einstreichen. Das überlasse ich euch.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**