

MARACUJA VANILLETORTE MIT PFIRSICHEN

Der Sommer hat einen Namen

Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Boden Mandelgrieß, Backpulver, 100g Zucker und Salz trocken mischen. Eigelb zufügen und gut unterrühren. Eiweiß mit 130g Zucker aufschlagen, unter die Eigelbmasse heben. Mehl unterheben und noch einmal gut verrühren.

Die Teigmasse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (40x10cm) spritzen, sowie in zwei Springformen à 24cm. Den Boden auf dem Blech mit Mandeln bestreuen. Pfirsiche in kleine Stücke schneiden und einen Teig in der Springform damit bestreuen, der zweite Boden in der Springform bleibt natur.

Die Böden ca. 10 Minuten leicht hellbraun backen, auskühlen lassen.

Aus dem Boden vom Blech zwei 4cm breite Streifen schneiden und mit der Mandelseite nach außen in einen 24er Tortenring legen, den runden Pfirsichboden einlegen.

Für die Maracujacreme Maracujasaft, Butter, Eier und Eigelb verrühren, in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen, abkühlen lassen. 250g der Maracujacreme mit Vanillecremepulver verrühren.

Den Pfirsichboden mit der Vanille-Maracujacreme bestreichen.

Für die Bayerische Creme 300g Sahne, Wasser, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Eigelb und Vanillepuddingpulver verrühren und vorsichtig in die Sahne geben, abbinden – nicht mehr richtig kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Kalt stellen. 500g Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen (nicht kochen), unter die abgekühlte Bayerische Creme rühren. Ein Drittel der Sahne kräftig unterrühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Creme in den Tortenring einfüllen, den zweiten runden Boden (natur) einlegen, die restliche Bayerische Creme darauf glatt verstreichen. Die Torte 2 Stunden im Eisfach kalt stellen, dann aus der Form lösen, mit der restlichen Maracujacreme bestreichen und nach Belieben mit Pfirsichen und Lebensmittelfarbe garnieren.

*2 Springformen á 24cm & #x26
1 Blech 40 x 10cm*

MANDELBODEN

180g Mandelgrieß fein

1 Msp. Backpulver

230g Zucker

1 Prise Salz

6 Eigelb

5 Eiweiß

90g Mehl

Ca. 50g gehobelte Mandeln

2 Pfirsiche

MARACUJACREME

120g Maracujasaft

120g Butter

25g Zitronensaft

2 Eier

1 Eigelb

25g Vanillecremepulver ohne

Kochen

BAYERISCHE CREME

150g Wasser

100g Zucker

1 Msp. Vanillezucker

5 Eigelb

15g Vanillepuddingpulver

8 Blatt Gelatine

2 Pfirsiche & #x26

Lebensmittelfarbe nach

Belieben als Dekoration