



Rezepte zu Ostern - Sallys Welt

OSTERTORTE MIT PFIRSICH- UND HIMBEERCREME

Zutaten

Teig	Füllung	außerdem
3 Eier	200 g Pfirsich aus der Dose	Himbeermarmelade
150 g Zucker	50 ml Wasser	Aprikosenmarmelade
1 Prise Salz	200 g Himbeeren,TK	Glitter Splitter
Vanilleextrakt	50 ml Wasser	kleine Oster-Schoko-Eier
100 ml Mineralwasser oder Eierlikör	1 Päckchen Agar Agar	
100 ml Öl	400 ml Schlagsahne	
200 g Mehl	4TL San Apart	
1 TL Backpulver	800 g Philadelphia	
	8TL San Apart	
	200 g Puderzucker	

Zubereitung

Die genannten Mengen beziehen sich auf eine runde Backform mit 20 cm Durchmesser.

Locker leichte Torte in Pastelltönen mit einer Pfirsich- und Himbeercreme.

Teig

Ofen auf 200 °C vorheizen. Drei Backrahmen mit Backpapier einschlagen. Eier, Zucker, Salz und Vanille sehr cremig rühren. Wasser und Öl einrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Den Teig auf die drei Förmchen verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen, danach komplett abkühlen lassen.

Füllung

Pfirsich mit Wasser verrühren und pürieren. Himbeeren ebenfalls mit Wasser verrühren und pürieren. Jeweils ein halbes Päckchen Agar Agar einrühren und separat in kleinen Töpfen aufkochen und mindestens 2 Min. sprudelnd kochen.

Die Fruchtpurees kurz abkühlen lassen.

Sahne mit Sanapart steif schlagen und kühl stellen. Frischkäse, San Apart und Puderzucker kurz verrühren. Die Creme halbieren. Die Hälfte mit dem Himbeerpüree und die andere Hälfte mit dem Pfirsich-Püree verrühren. Dafür zuerst 1-2 EL Quark in das Fruchtpuree rühren und dann komplett einrühren. Jeweils die Hälfte der Sahne unterheben.



Torte fertigstellen

Den untersten Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. Himbeermarmelade darauf streichen und mit der Hälfte der Himbeercreme bestreichen. Zweiten Tortenboden aufsetzen und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Hälfte der Pfirsichcreme darüber streichen und letzten Boden aufsetzen. Die Torte mindestens 1 Stunde kühlen.

Den Tortenring entfernen und die Torte dünn mit einer der beiden Cremes bestreichen, so dass sie glatt wird. Dann die beiden Cremes klecksartig auf die Torte streichen, an der Oberfläche glatt streichen und an den Seiten strukturieren.

Torte erneut 1 Stunde kühlen.

Mit Glittersplitter bestreuen und ein Nest aus Ostereiern darauf setzen.

Tipp

Den Glittersplitter und die Eier erst kurz vor dem Verzehr darauf streuen, dann weichen sie nicht auf.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Sally

Quelle: Sallys Welt