

PFIRSICH MARACUJA TORTE MIT SCHOKOGLASUR





PFIRSICH-MARACUJA-TORTE MIT SCHOKOGLASUR

Für 1 Torte: **Für den Tortenboden:** 4 Eier (Größe M), 300 ml Milch (3,5 % Milch), 200 g Schwartau Pfirsich & Maracuja, 200 ml Sonnenblumenöl, 500 g Mehl (Type 405), 1 Pck. Backpulver, 1 Prise Salz, etwas Butter zum Einfetten **Für die Creme:** 1 Vanilleschote, 600 g Frischkäse (Doppelrahmstufe 60 % Fett), 4 EL Schwartau Pfirsich & Maracuja, 200 g Sahne (30 % Fett) **Sonstiges:** 200 g Zartbitterschokolade

UTENSILIEN: Backofen, Schüsseln, Handrührgerät (Schneebeisen), Sieb, Springform (Ø 20 cm), Kuchengitter, Brett, Messer, Topf, Herd, Kühlschrank



Zubereitung:

1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 160 °C/Umluft: 135 °C). Für den Tortenboden Eier in einer Schüssel mit den Schneebeisen eines Handrührgerätes ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Milch, Konfitüre und Öl unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermengen, in die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben.

2 Teig in eine gefettete Springform geben und auf dem unteren Drittel ca. 70 Minuten im Ofen backen. Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 In der Zwischenzeit für die Creme Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Frischkäse mit Vanillemark und Konfitüre verrühren. Sahne aufschlagen und unterheben.

4 Tortenboden waagrecht halbieren, Creme auf dem Boden verteilen und den Deckel andrücken. Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend Schokolade über die Torte gießen und verstreichen. Torte ca. 10 Minuten kalt stellen.

Tipp: Um zu checken, ob der Teig fertig gebacken ist, einfach einen Holzspieß reinstecken. Wenn kein Teig hängen bleibt, ist er fertig.