

Pfirsich Maracuja Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Butter oder Margarine, 80 gr Zucker, 2 Eier, 100 gr gemahlene Mandeln, 1 Teelöffel Backpulver, 60 gr Mehl, 50 gr gemahlene Mandeln, 50 gr Mehl, 50 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 50 gr Butter oder Margarine, Aprikosenmarmelade, 400 ml Sahne, 1 Päckchen Vanillinzucker, 2 Sahnesteif oder Gelatine Fix nach Anweisung auf der Packung, 1 Dose Pfirsiche, 250 ml Maracujasaft, 1-1,5 Päckchen Vanillesoßenpulver ohne Kochen.

Die Vorbereitungen:

Pfirsiche gut abtropfen lassen und kleinschneiden.

2 Springformen fetten.

Backofen vorheizen: 175°C.

Die Zubereitung:

Für den 1. Boden: Butter, Zucker und Eier cremig rühren, Mandeln, Backpulver und Mehl unterheben, in eine Springform füllen und bei 175°C ca. 20 Minuten abbacken.

Für den 2. Boden: Mandeln, Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Butter verkneten, in die zweite Springform geben und bei 175°C ca. 15 Minuten abbacken. Gut auskühlen lassen. Knetteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Einen Kuchenring drumsetzen, Rührteigboden auf die Marmelade geben.

Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif oder Gelatine fix gut steifschlagen, die kleingeschnittenen Pfirsiche unterheben und auf den Rührteigboden füllen. Maracujasaft mit dem Soßenpulver verrühren und auf die Pfirsichsahne gießen.

Tipp: Als Marmelade eignet sich vorzüglich "Schwartau samt", Soßenpulver von Oetker dickt am besten, sonst eventuell etwas mehr nehmen.