

Pfirsich-Maracuja Windbeutelortort - Kuchen ohne Backen

Zutaten

Neue Windbeutelortort für eine 26er Form

Für den Boden der Windbeutelortort:

200 g Butterkekse
50 g weiße Schokolade
150 g Butter

Für die Creme der Windbeutelortort:

375 g Schmand
100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
120 g Zucker
500 ml Sahne
2 1/2 Pck. Sahnesteif
2 Pfirsiche
9 Blatt Gelatine
1 Pck. Mini-Windbeutel

Für das Topping der Windbeutelortort:

300 ml Maracujasaft
100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
2 Pck. Tortenguss
3 EL Zucker
Buntes Obst und Minze zur Dekoration

Zubereitung

Für den Boden der Pfirsich-Maracuja Windbeutelortort die Butterkekse fein zerbröseln. Am besten funktioniert dies, indem die Kekse in einen Gefrierbeutel getan werden und mit einem Nudelholz mehrfach über sie gerollt wird. Weiße Schokolade mit Butter schmelzen und unter die Keksbrösel rühren. Den Keksteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und kaltstellen.

Schmand, VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja und Zucker in eine Schüssel geben und solange verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. In einer anderen Schüssel Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Eierlikörcreme heben. Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten, mit einigen Löffeln der Creme vermengen und zügig unter die restliche Creme rühren. Kleingeschnittene Pfirsiche ebenfalls unter die Creme heben.

Tipp: Wer keine Gelatine mag, kann diese problemlos durch Agar Agar ersetzen. Für dieses Rezept werden dann anstatt 9 Blätter Gelatine ca. 1 1/2 TL Agar Agar benötigt. Die genaue Menge kann man auf der Verpackung des Agar Agar nachlesen. Hier gibt der Hersteller genau an, mit welcher Menge Agar Agar man Gelatine ersetzen kann. Da sich Agar Agar nur in kochenden Flüssigkeiten löst, 60 ml Pfirsich- oder Maracujasaft zusammen mit dem Agar Agar zwei Minuten köcheln lassen und hiermit die Gelatine ersetzen.

Mini-Windbeutel auf dem Tortenboden verteilen. Mit Creme bedecken und Torte mindestens 4 Stunden kaltstellen.



[Link zum Rezept: Pfirsich-Maracuja Windbeutelortort - Kuchen ohne Backen](#)

Pfirsich-Maracuja Windbeutelortort - Kuchen ohne Backen

Tortenguss mit Zucker, Maracujasaft und VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Einen Moment abkühlen lassen, sodass der Guss nicht mehr dampfend heiß ist, und zügig auf der Tortorte verteilen. Diese 2 weitere Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren die Pfirsich-Maracuja Windbeutelortort nach Belieben mit frischen Früchten und Minze verzieren!

Tipp: Bei sehr heißen Temperaturen einfach etwas mehr Gelatine verwenden.

[Link zum Rezept: Pfirsich-Maracuja Windbeutelortort - Kuchen ohne Backen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (3/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de