

Pfirsich-Maracuja Windbeutelertorte - Kuchen ohne Backen

Zutaten

Für eine 26er Form

Für den Boden:

200 g Butterkekse

50 g weiße Schokolade

150 g Butter

Für die Creme:

375 g Schmand

100 ml VERPOORTEN 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:

300 ml Maracujasaft

100 ml VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja

2 Pck Tortenguss

3 EL Zucker

Buntes Obst und Minze zur Dekoration



Zubereitung

Für den Boden 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 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.

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

Tortenguss mit Zucker, Maracujasaft und VERPOORTEN 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 Torte verteilen. Diese 2 weitere Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren nach Belieben mit frischen Früchten und Minze verzieren!

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

Pfirsich-Maracuja Windbeutelkuchen - Kuchen ohne Backen

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

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

Copyright © VERPOORTEN 2019 (7/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de