

Himbeer-Joghurt-Partytorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

Für den Keksboden:

- 150 g Butterkekse
- 100 g Butter
- 80 g Himbeermarmelade

Für den Biskuit:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 45 g Speisestärke
- 120 g Weizenmehl
- 60 g Butter + mehr für die Form
- 1 Prise Salz
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 1 Prise Abrieb einer Bio-Zitrone

Für die Pfirsich-Joghurt-Mousse:

- 1 Ei
- 60 g Zucker
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 7 Blatt Gelatine
- 280 g Pfirsiche (aus der Dose oder dem Glas)
- 300 ml gekühlte Sahne
- 150 g Joghurt
- 150 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Außerdem:

- 150 ml geschlagene Sahne zum Einstreichen
- 100 g Mandelblättchen
- 200 g Himbeeren
- 200 g Pfirsiche (aus der Dose oder dem Glas)
- 1 Pck. Tortenguss, klar

Zubereitung

Für den Keksboden Butterkekse bröseln und mit geschmolzener Butter vermengen. Einen Tortenring (26 cm) auf eine mit Backpapier belegte Unterlage setzen und die Kekskrümel hierin verteilen. Zu einem dünnen Boden festdrücken und kaltstellen.



[Link zum Rezept: Himbeer-Joghurt-Partytorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (2/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Himbeer-Joghurt-Partytorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Für den Biskuit Eier, Zucker, Salz, Vanille, Zitronenabrieb und Speisestärke solange aufschlagen, bis er eine weiß-cremige Konsistenz hat. Das gesiebte Mehl vorsichtig mit der Eimasse vermengen. Die geschmolzene Butter ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C für 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den Keksboden mit Himbeermarmelade bestreichen. Biskuit horizontal in der Mitte durchschneiden (ca. 2 cm dick). Beiseite stellen.

Für die Pfirsich-Joghurt-Mousse Gelatine im kalten Wasser einweichen. Ei, Salz, Zucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb schaumig schlagen. 80 g Pfirsiche pürieren und unterrühren. Die kühle, geschlagene Sahne und den Joghurt unterheben. VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine hierin auflösen. Einen Teil der Sahne-Masse unter schnellem Rühren zum Likör geben, um die Temperatur anzupassen. Anschließend die Likörmischung zur restlichen Sahne-Masse geben und zügig unterrühren.

Einen Biskuitboden auf den Keksboden in den Tortenring legen. Ca. $\frac{3}{4}$ der Fruchtcreme auf dem Biskuit verteilen. 200 g Pfirsiche in Stückchen schneiden und in die Creme drücken. Zweiten Tortenboden auflegen und mit der restlichen Fruchtcreme bestreichen. Die Torte mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Zum Abschluss Mandelblättchen rösten. Die Torte mit geschlagener Sahne rundum dünn einstreichen und den Rand mit den gerösteten Mandelblättchen bedecken. Die Torte mit Himbeeren und Pfirsichen dekorativ belegen. Früchte zügig mit dem nach Packungsanweisung zubereiteten Tortenguss bestreichen.

[Link zum Rezept: Himbeer-Joghurt-Partytorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)