

# Pfirsich-Himbeer-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

## Zutaten

Für den Tortenboden:

Wiener Tortenboden zweimal geschnitten (davon 2 Böden)

100 g Butterkekse

50 g Butter

80 g Himbeermarmelade

Für die Buttercreme:

400 ml Milch

150 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

1 Pck. Puddingpulver Vanille

3 EL Zucker

200 g weiche Butter

Für den Obstbelag:

(Frisch oder aus der Dose)

1 Dose Tortenpfirsiche (Spalten gezuckert) oder die gleiche Menge frische Pfirsiche

125 g Himbeeren

1 Pck. Tortenguss (farblos)

1 Pck. Sahnesteif



## Zubereitung

Für die Buttercreme 50 ml Milch mit dem Zucker und dem Puddingpulver verrühren. Die übrige Milch zusammen mit dem VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja in einem Topf erhitzen. Puddingpulver einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schale füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Vollständig auskühlen lassen. Die weiche Butter cremig aufschlagen. Den abgekühlten Pudding (Raumtemperatur) löffelweise unterrühren und zur Seite stellen.

Während der Pudding abkühlt, einen runden Teller (ca. 21 cm) auf die Tortenböden legen und mit einem Messer auf die Größe des Tellers zuschneiden. Einen Tortenring auf die Größe des zum Ausschneiden verwendeten Teller einstellen und auf einen mit Backpapier belegten Teller stellen. Kekse zerkrümeln und mit der geschmolzenen Butter vermengen. Auf das Backpapier in den Tortenring drücken und so einen Knusperboden bilden. Einen der Tortenböden mit Himbeermarmelade bestreichen und mit der Marmeladenseite nach unten auf den Keksboden setzen. Gut mit dem Tortenring umschließen und solange kaltstellen, bis die Buttercreme ausgekühlt ist. Buttercreme in den Tortenring füllen und den zweiten Boden auflegen. Die Pfirsiche abgießen und den Saft der Pfirsiche dabei auffangen. Die Torte mit etwas Sahnesteif bestreuen und mit den Pfirsichspalten und Himbeeren belegen.

Für den Tortenguss 100 ml des aufgefangenen Pfirsichsafts (bei frischen Pfirsichen einfach durch einen anderen Saft oder Wasser ersetzen), 150 ml Wasser und den Tortenguss unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 1 Minute abkühlen lassen. Den Tortenguss nach Anweisung über den Früchten verteilen und kaltstellen.

! Die Torte rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie zum Servieren Zimmertemperatur hat und somit schön cremig ist. !

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

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Pfirsich-Himbeer-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

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

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)