

# Pfirsich Torte mit Eierlikör

## Zutaten

Für den Boden:

200 g Löffelbiskuit

200 g Butter

Für die Creme:

150 g Mascarpone

250 ml Schlagsahne

80 g Puderzucker

250 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja (Alternativ VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör)

4 Blatt Gelatine

Für den Spiegel:

820 g Dosenpfirsiche (Abtropfgewicht 480 g)

7 Blatt Gelatine

Für die Deko:

2 EL Löffelbiskuit

50 ml Schlagsahne

1 Pfirsich

4 EL VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja (Alternativ VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör)

2 EL Zebra Schoko Röllchen

Blümchen

## Zubereitung

1. Springform (18 cm) mit Backpapier auslegen, Springformrand drumherum legen, fest ziehen und ein langes Stück Tortenfolie an den inneren Rand legen. So lässt sich die Pfirsich Torte nachher besser aus der Form nehmen.

2. Für den Boden der Pfirsich Torte den Löffelbiskuit in einem Mixer sehr fein mahlen und anschließend mit flüssiger Butter vermischen. 2 EL abheben und für die Deko beiseite stellen. Restliche Löffelbiskuit-Krümel in die Form geben und gut festdrücken.

3. Für die Creme der Pfirsich Torte die Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einlegen. In der Zwischenzeit Mascarpone mit Puderzucker kurz verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unter die Mascarpone rühren. VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja Eierlikör zugeben und unterheben. Gelatine Blätter auswringen und in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur auflösen. Ca. 5 EL Creme kurz unterrühren und gesamten Topfinhalt zügig mit der restlichen Creme verrühren. Creme auf den Boden geben und glatt streichen.

4. Für den Spiegel der Pfirsich Torte die Gelatine Blätter in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Währenddessen Dosenpfirsiche abtropfen lassen, den Pfirsichsaft hierbei auffangen. Die Pfirsiche unter Zugabe der Hälfte des Saftes fein pürieren. Gelatine auswringen und in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur auflösen. Ca. 5 EL der pürierten Frucht zugeben, kurz unterrühren und gesamten Topfinhalt zügig unter die restliche Frucht rühren. Ein paar Tropfen auf die noch



[Link zum Rezept: Pfirsich Torte mit Eierlikör](#)

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 Torte mit Eierlikör

nicht feste Creme setzen, sodass etwas Fruchtspiegel auch das Innere der Torte erreicht. Torte nun erst einmal 40 Minuten im Kühlschrank kühlen. Erst dann den restlichen Fruchtspiegel vorsichtig darauf verteilen und für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Pfirsich Torte nach Kühlzeit vorsichtig vom Rand, Boden und Tortenfolie lösen und auf einem Teller platzieren. Mit übrigen Löffelbiskuit-Krümeln, steif geschlagener Sahne, Pfirsich Scheiben, Eierlikör, Zebra Röllchen und Blumen dekorieren. Bis zum Anschnitt die Pfirsich Torte im Kühlschrank kühlen.

[Link zum Rezept: Pfirsich Torte mit Eierlikör](#)