

Kuppeltorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

für eine Kuppeltorte mit ca. 16-20 cm Durchmesser

Bisquit:

4 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
120 g Zucker
1 EL Wasser (heiß)
120 g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Zucker

Füllung:

500 ml Sahne
5 EL VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
2 EL Vanillezucker
1 Maracuja

zum Bestreichen:

4 EL VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Creme:

6 Blatt Gelatine
4 Pfirsiche (Dose)
250 g Quark
2 EL VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
1 EL Vanillezucker

Dekoration:

Pfirsich, Maracuja, Minze

Zubereitung

1. Für den Bisquit die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und 1 EL heißem Wasser für ca. 4-5 Min. hellschaumig aufschlagen, dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Zuletzt das Mehl mit dem Backpulver mischen, in zwei Portionen auf die Masse sieben und unter den Teig heben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 15 Min. backen. Sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und längs einrollen. Auskühlen lassen.

2. Die Sahne sehr steif schlagen und die VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja, den Vanillezucker und das Innere der Maracuja unterheben. Den Bisquit vorsichtig aufrollen, mit dem Eierlikör bestreichen und dann dünn mit etwa der Hälfte der Sahnefüllung bestreichen. Wieder einrollen und dann in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.



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

Copyright © VERPOORTEN 2022 (5/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Kuppeltorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

3. Die Creme herstellen. Dazu die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Pfirsiche pürieren und mit dem Quark verrühren. Dann die Gelatine ausdrücken, in einem Topf erwärmen, mit etwas Quarkmasse angleichen und dann zur restlichen Creme geben. Zuletzt die restliche Sahnefüllung, sowie den Eierlikör und den Vanillezucker unterrühren.

4. Eine runde Schüssel mit Frischhaltefolie auskleiden und die Scheiben dicht an dicht einlegen. Am Rand halbe Scheiben verwenden und für den Boden einige Scheiben zurückhalten. Zwischen den Anschlüssen der Rollen immer direkt etwas Creme einstreichen, dann mit der Creme füllen, glatt streichen und kurz kühlen. Etwas Creme zurückhalten und in einen Spritzbeutel mit runder Tülle geben. Dann die restlichen Scheiben als Boden auflegen. Gut andrücken und erneut 3 Stunden kühl stellen.

5. Auf eine Tortenplatte stürzen und Folie abziehen, dann mit der übrigen Creme kleine Tupfen am Rand aufspritzen und mit Früchten und Minze dekorieren.

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

Copyright © VERPOORTEN 2022 (5/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de