Pfirsich Torte
mit Amaretto

Zutaten:

Teig:
75g Amarettini Kekse
3 Eier
100g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
60g Mehl
60g Speisestärke
1 TL Backpulver

Füllung:
5 Blatt weiße Gelatine
1 große Dose Pfirsiche
1 unbehandelte Zitrone
4 EL Amaretto
600g Schlagsahne
1 EL Zucker

Zubereitung Teig:

1. Amarettini zerbröseln und die Eier trennen.
2. Eiweiße und 3 EL kaltes Wasser steifschlagen. Dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.
3. Eigelbe nacheinander unterrühren.
4. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, danach auf die Eischaummasse sieben und zusammen mit den Amarettini unterheben.
5. Die Masse in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform streichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei Umluft 150°C ca. 30 Minuten backen.

Zubereitung Füllung:

1. Gelatine einweichen und Pfirsiche abtropfen lassen.
2. 3 Pfirsich-Hälften würfeln.
3. Zitronenschale abreiben und eine Zitronenhälfte auspressen.
4. Restliche Pfirsichhälften, Zitronensaft und -schale pürieren.
5. 3-4 EL Püree durch ein feines Sieb streichen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und beiseite stellen.

6. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem restlichen Pfirsichpüree verrühren.
7. Kühl stellen.

Vollendung zur Torte:

1. Den ausgekühlten Tortenboden einmal durchschneiden. Beide Hälften mit Amaretto beträufeln.
2. Einen Springformrand um den unteren Boden legen.
3. 250g Sahne steif schlagen und das Pfirsichpüree und die Pfirsichhälften unterheben.
4. Die Masse auf den unteren Boden streichen und den zweiten Boden darauflegen.
5. Die Torte 3 Stunden kühl stellen.
6. Restliche Sahne und Zucker steif schlagen.
7. Torte mit der Hälfte der Sahne einstreichen.
8. Eine Ecke vom Gefrierbeutel mit dem Pfirsichpüree abschneiden und ein gitterförmiges Püreemuster auf die Torte spritzen.
9. Mit der restlichen Sahne Tupfen auf den Tortenrand spritzen und mit Amaretinnis verzieren.