

Sonntagskuchen

Marika Schäfer

Freitag, den 04.08.2023

Pfirsichtorte aus dem Kühlschrank

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Keksboden:

150 g Butter
250 g Butterkekse

Für die Creme:

240 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnefestiger
50 g Zucker
400 g Mascarpone

Für den Pfirsichspiegel:

1 Pck. klarer Tortenguss
2 EL Zucker
250 ml Pfirsichsaft
1 EL Zitronensaft

Für die Dekoration:

2 reife feste runde Pfirsiche

Außerdem:

großer Gefrierbeutel
Kuchenrolle
Springform (Ø 26 cm)



Zubereitung:

- Für den Keksboden** die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Topf von der Kochstelle nehmen.
- Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Kuchenrolle fein zerkrümeln. Krümel zur Butter geben und mit Hilfe eines Silikonschabers mischen. In die vorbereitete Form geben und gleichmäßig auf den Formenboden andrücken. Keksboden kaltstellen.
Tipp: Die Keksmischung lässt sich prima mit dem ebenen Boden eines Trinkglases andrücken.
- Für die Creme** Sahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger in einen Rührbecher geben und steif schlagen.
- Zucker und Mascarpone in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers glattrühren. Sahne in 2 Portionen unter die Creme heben.
Tipp: Die Creme wird schneller fest, wenn alle Zutaten gut gekühlt verarbeitet werden.
- Keksboden mit der Mascarponecreme bestreichen und den Kuchen mindestens 2 Stunden kaltstellen.
- Für den Pfirsichspiegel** Tortenguss und Zucker in einem kleinen Topf mischen. Pfirsichsaft und Zitronensaft zugießen und mit einem Schneebesen verrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen bis die Masse andickt.
- Spiegelguss kurz abkühlen lassen, auf dem durchgekühlten Kuchen verteilen und vorsichtig glattstreichen.
- Für die Dekoration** Pfirsichhälften in Spalten schneiden und den Kuchen damit dekorieren.
- Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Kuchen in Stücke schneiden.