

Beschwipste Pfirsichtore



Dazu brauchen wir einen hellen Tortenboden.
Also kommt wieder mal mein Ölbiskuit zur Verarbeitung.

Weiter Zutaten:

700 g Schlagsahne

1 kleiner Becher Joghurt natur

2 Päckchen Aranka - Aprikosengeschmack

2 Piccollo Sekt (die Marke ist egal, es muß nicht der teuerste sein)

1 Dose Pfirsichspalten

6 Beutel Gelatinefix von Dr. Oetker

2 Päckchen Tortenguß weiß

1 Päckchen gehackte Pistazien

Zubereitung:

Die zwei Päckchen Aranka mit dem Gelatinefix mischen. Das Gemisch zusammen mit dem Sekt und dem Joghurt in einer hohen Schüssel mit höchster Stufe des Handrührgerätes cremig schlagen und dann beiseite stellen. Jetzt 500 g Sahne steif schlagen. Danach die Arankacreme unter die Sahne ziehen. Einen Tortenring um den Tortenboden legen und die Creme auf dem Tortenboden verteilen. Im Kühlschrank die Torte mind. 12 Stunden kühl stellen bis sie fest geworden ist. Dann die Pfirsichspalten abtropfen lassen, den Saft auffangen, denn den benötigt man noch für den Guss, auf der Creme verteilen und aus dem Saft und dem Tortengusspulver einen Guss herstellen und über die Pfirsichspalten geben. Sobald der Guss erkaltet ist, 200 g Sahne steif schlagen und mit der Tortenspritze großzügige Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Die gehackten Pistazien als Verzierung noch über die Sahnetuffs streuen.

Diese Torte schmeckt besonders im Sommer herrlich erfrischend.
Guten Appetit!!