



# Locker, luftig, lecker!

## Pfirsich-Maracuja Torte

### Zutaten für den Biskuitteig

- 3 Eier 
- 2 Esslöffel Wasser 
- 125 Gramm Zucker 
- 3 Teelöffel Backpulver 
- 100 Gramm Mehl 

### Zutaten für die Füllung

- 1 Dose Pfirsiche, 425 Milliliter 
- 200 Milliliter Sahne 
- 250 Milliliter Schmand 
- 250 Gramm Quark 
- 2 Päckchen Vanillezucker 
- 3 Päckchen Sahnesteif 
- 250 Milliliter Maracujasaft 
- 3 Päckchen Vanille-Soßenpulver 
- 6 Esslöffel Zucker 
- 50 Gramm Mandelblättchen 



### Schritt 1 – Teig

3 Eier mit 125 Gramm Zucker 10 Minuten mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis sie schaumig sind und eine helle Farbe entsteht.  
Ab jetzt nicht mehr das Handrührgerät benutzen.

### Schritt 2

2 Esslöffel Wasser dem schaumigen Teig hinzufügen und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Anschließend nach und nach Mehl und Backpulver hinzugeben und ebenfalls vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Die Luftbläschen sollten möglichst erhalten bleiben.

### Schritt 3

Die Kuchenform mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinfüllen und für 10–12 Minuten backen.  
Je nach Backofen kann sich die Backzeit ändern.  
Darauf achten, dass der Biskuitteig an der Oberfläche eine hellbraune Farbe bekommt.

### Schritt 4 – Füllung

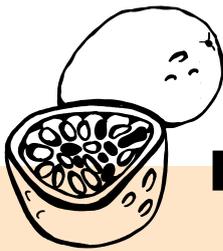
Zuerst die Schlagsahne mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen, danach 1 Päckchen Sahnesteif dazugeben und weiter aufschlagen, bis die Sahne steif geworden ist.

### Schritt 5

Schmand, Quark, 4 Esslöffel Zucker und Vanillezucker zusammen mit 2 weiteren Päckchen Sahnesteif auf niedriger Stufe mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die Sahne vorsichtig dazugeben und mit einem Schneebesen unterheben.  
Die Füllung in den Kühlschrank stellen.

### Schritt 6

Die Pfirsiche in kleine Würfeln schneiden und vorsichtig unter die Füllung geben. Wenn der Biskuitteig kalt geworden ist, die Pfirsich-Füllung in die Kuchenform geben und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen.



### Schritt 7 – Guss

250 ml Maracuja Saft mit 3 Päckchen Vanille-Soßenpulver und 2 Esslöffeln Zucker kurz aufkochen.  
Der Guss muss abkühlen, bis er lauwarm ist.

### Schritt 8

Den Kuchen mit der Füllung aus dem Kühlschrank nehmen und den lauwarmen Guss darauf verteilen.  
Mit Mandelblättchen und Pfirsichstückchen dekorieren. Nochmal für weitere 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit der Guss erkalten kann.



### Kennst du das?

#### KUCHENFORM

*ist eine Backform, diese können verschiedene Formen haben.  
Für das Rezept eignet sich eine runde Kuchenform mit circa 26 Zentimeter Durchmesser und hohem Rand.*