






**ACHTUNG
SUCHT-
POTENTIAL!**

PFIRSICHTORTE ONKEL SAM

4 zimmerwarme Eier
180 g Zucker
100 g helle Mehlmischung
(siehe Seite 146)
1 Msp. Zimtpulver
60 g Kakaopulver
1 Msp. Backpulver
500 ml Sahne
240 g abgetropfte Pfirsiche
(aus der Dose)
200 g Blockschokolade
225 g Puderzucker
2 EL Butter
Außerdem:
Fett für die Form
Schlagsahne, Pfirsich-
spalten und gehackte
Pistazien für die Garnitur

**Für 1 Springform mit
26 cm Ø (12 Stücke)**
1 Std. 30 Min. Zubereitung
40 Min. Backen
2 Std. Kühlen

Nährwert pro Stück:

	ca. 455 kcal
	5 g Eiweiß
	23 g Fett
	57 g Kohlenhydrate

- 1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Formboden mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten.
- 2 Für den Biskuit die Eier mit 2 EL heißem Wasser in einer Rührschüssel mit den Quirlen der Küchenmaschine dick schaumig schlagen, dabei nach und nach 120 g Zucker einrieseln lassen. Das Mehl mit Zimt, 30 g Kakao und Backpulver mischen und löffelweise unter die Eiermasse heben. Die Masse in die Form füllen, im heißen Ofen (Mitte) 35–40 Min. backen, herausnehmen, vollständig auskühlen lassen, aus der Form lösen und zweimal horizontal durchschneiden.
- 3 Für die Füllung die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Ein Drittel der Sahne mit 30 g gesiebt Kakaopulver verrühren und darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen. Die Pfirsiche in sehr dünne Spalten schneiden und auf dem Boden verteilen. Ein weiteres Drittel der Sahne auf die Pfirsiche streichen. Den dritten Boden auflegen, die Torte mit der restlichen Sahne rundherum bestreichen und in den Kühlschrank stellen.
- 4 Für den Guss die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und mit dem Puderzucker, 8 EL Wasser und der Butter verrühren. Die Torte rasch damit überziehen und den Guss fest werden lassen. Die Torte nach Belieben mit Sahnetuffs, Pfirsichstücken sowie Pistazien verzieren, anschließend 2 Std. kühl stellen und servieren.



— WENN GLUTEN TABU IST! —

Ihr Bauch sagt eindeutig »Nein« zu Gluten? Ob Zöliakie oder Glutensensitivität – jetzt kehrt wieder Ruhe ein. Stellen Sie Ihre Küche erfolgreich auf die neuen Zutaten um. Backen Sie knusprige Brote und saftige Kuchen, genießen Sie wieder Semmelknödel und Maultaschen. Und der Aha-Effekt für Sie und alle, die mit am Tisch sitzen: Glutenfrei ist einfach nur extrem lecker!

Unsere Experten geben Ihnen dafür nicht nur die besten Rezepte an die Hand, sondern erklären anschaulich alles Wissenswerte und beraten Sie lebensnah aus der Praxis.

WG 456 Gesunde Küche
ISBN 978-3-8338-4674-8



9 783833 846748

€ 19,99 [D]
€ 20,60 [A]

www.gu.de