

Mascarpone – Pfirsich – Charlotte

Eine cremig – fruchtige Füllung umhüllt von weichem Biskuit!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*

100g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

120g helle glutenfreie Mehlmischung. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

Für die Biskuitfüllung:

200g helle Konfitüre (z.B. Aprikosenkonfitüre)

Für die Creme:

9 Blatt Gelatine

500g Pfirsiche, frisch oder aus der Dose)

450g Mascarpone (ggf. laktosefrei)

150g Joghurt natur (ggf. laktosefrei)

70g Zucker

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

1 Tortenguss klar

Schlagsahne gehackte Pistazien

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver und Eiweiß zum Eidottergemisch geben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 12 – 15 Minuten backen. Den fertigen Biskuit sofort auf in sauberes Geschirrtuch stürzen und mit dem Tuch aufrollen. Auskühlen lassen.
3. Den Biskuit auseinanderrollen, mit Konfitüre gleichmäßig bestreichen und wieder aufrollen. Eine Schüssel (2,5 – 3 L) mit Klarsichtfolie auslegen. Von der Biskuitrolle etwa 2 cm breite Scheiben abschneiden und die Schüssel damit auskleiden.
4. Für die Creme, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pfirsiche pürieren. Sahne steif schlagen.
6. Pfirsichpüree, Mascarpone, Joghurt und Zucker verrühren. Die Gelatine mit 3 EL kochendem Wasser auflösen und unter die Creme rühren. Sahne unterheben.
7. Die Masse einfüllen und glatt streichen, 3-4 Stunden kühl stellen.
8. Eine Tortenplatte auf die Schüssel legen und die Torte darauf stürzen, falls Biskuit übersteht, diesen vorher auf die Höhe der Creme abschneiden.
9. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die Torte damit überziehen. Sahnetuffs um die Torte dekorieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Tipp: Nach Geschmack können anstatt der Pfirsiche auch andere Früchte oder Beeren verwendet werden wie: Aprikosen, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren.

