Pfirsich-Sekt-Torte

Eine geschmackvolle Festtagstorte mit Sektcreme und Pfirsichen!

glutenfrei, weizenfrei

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:
3 Eier (Gr. L)*
100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
80g Puderzucker
½ TL Backpulver

Für den Belag:
1 Dose Tortenpfirsiche
1 P. Dessertpulver Aprikose-Maracuja (z.B. Aranca von Dr. Oetker)
1 kleine Flasche Sekt
500ml Sahne
2 P. Sahnesteif
2 P. Vanillezucker

Zur Dekoration:
200ml Sahne steif geschlagen
1 P. Sahnesteif
1 P. Vanillezucker
100g Mandelblättchen

Minzblättchen

1. Biskuit herstellen. Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker weißschaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eigelbmasse sieben und mit dem Eischnee locker vermengen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Pfirsiche darauf verteilen. Evtl. einige Pfirsichstücke zur Dekoration zurückbehalten.
3. Dessertpulver und Sekt in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät 5 Minuten schaumig rühren.
4. Für den Belag Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme rühren.
5. Creme in die Torte einfüllen und verstreichen. Etwa 3 Stunden kühl stellen.
6. Für die Dekoration Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Tortenring entfernen und die Torte ringsum mit Sahne bestreichen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit Sahnetuffs verzieren.
7. Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne unter ständigem Rühren rösten. Auskühlen lassen und um die Torte geben. Mit Minzblättchen und Pfirsichstücken dekorieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

rezepte-glutenfrei.de