

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pfirsichtorte

Koch: Hannes Müller

Zutaten

(4 Personen)

Für den Mürbteig

- 200 g Butter
- 200 g Staubzucker
- 350 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Ei

Für die Topfenmasse

- 750 g Topfen
- 250 g Sauerrahm
- 150 g Staubzucker
- 3 Eier
- 40 g Vanillepuddingpulver

Für die Streusel

- 250 g Roggenmehl
- 125 g Butter (Raumtemperatur)
- 125 g Staubzucker

Sonstiges

- 500 g eingelegte Pfirsiche (Glas)

Quelle: ORF extra

- Mehl für Form
- Butter für die Form
- Springform Ø 26 cm

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

- 1.** Für den Mürbteig zuerst die Butter, den Staubzucker, das Mehl, das Backpulver und ein Ei in eine Schüssel geben und zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit die Tortenform mit Butter einfetten und bemehlen und das Rohr auf 180° C Heißluft vorheizen.
- 3.** Nach dem Rasten den Teig direkt in die ausgebutterte, bemehlte Form hineinlegen und mit den Händen auseinanderdrücken, sodass ein dünner Boden entsteht. Dann den Teig mit einer Gabel mehrfach anstechen und den Mürbeteig im vorgeheizten Backrohr für 10-12 Minuten bei Heißluft backen.
- 4.** Währenddessen die Topfenmasse zubereiten. Hierfür den Topfen zusammen mit dem Sauerrahm, dem Staubzucker den Eiern und dem Vanillepuddingpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.
- 5.** Für die Streusel die Butter mit dem Staubzucker und dem Roggenmehl in einer Schüssel vermengen und die Masse anschließend zwischen den Handflächen zu Streuseln zerreiben.
- 6.** Nun den fertiggebackenen Boden aus dem Rohr nehmen. Die eingelegten Pfirsiche zum Abtropfen in ein Sieb geben und das Rohr auf 175° C Heißluft einstellen. Die Pfirsiche in gleichmäßige Scheiben schneiden, auf den Mürbteig legen und die Topfenmasse hineingießen. Die Streusel gleichmäßig auf die Topfenmasse streuen und im vorgeheizten Rohr ca. 45-50 Minuten backen.
- 7.** Zum Schluss die Pfirsichtorte aus dem Rohr nehmen und nach dem Backen auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einer Tortenplatte platzieren. Mit etwas Staubzucker bestreuen und servieren.