

Bellini-Torte

ca. 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)
60 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker
120 g glattes Mehl

Pfirsich-Obers-Füllung:

3 Dotter (Größe M)
50 g gesiebter Staubzucker
200 ml Pfirsichsekt
200 ml Pfirsichnektar
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
¼ l geschlagenes Schlagobers
3 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
Kuchenbrösel

Zum Bestreichen und Verzieren:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
passierte Marillenmarmelade

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Das Mehl darübersieben und unterheben.

2 1/3 der Biskuitmasse rund (25 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Die übrige Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen und den Backvorgang bei gleicher Herdeinstellung wiederholen.

4 Die erkalteten Biskuitplatten auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

- 5 Mit Hilfe eines Springformrandes (24 cm Ø) eine Biskuitscheibe ausschneiden und damit umstellen. Von der zweiten Biskuitplatte eine weitere Scheibe (24 cm Ø) ausschneiden. Von den Biskuitresten 7 cm breite Streifen abschneiden und an den Springformrand stellen. Das restliche Biskuit zerbröseln.
- 6 **Pfirsich-Obers-Füllung:**
Für die Füllung Dotter mit Staubzucker über Dampf (Wasserbad) aufschlagen. Vom Herd nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig kalt schlagen. Sekt und Nektar kurz einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unterrühren. Das Schlagobers einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit den Kuchenbröseln unterheben. Die Füllung in der Form verteilen. Die übrige Biskuitscheibe darauf legen und vorsichtig andrücken. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.
- 7 **Zum Bestreichen und Verzieren:**
Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und die Torte damit bestreichen. Mit einem Löffel kleine Vertiefungen eindrücken und mit Marmelade füllen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.