

Pfirsich-Prosecco-Kuchen

ca. 30 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

6 Dotter (Größe M)
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 EL Wasser
6 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker
180 g glattes Mehl
50 g heiße Butter

Prosecco-Creme:

10 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
500 g Joghurt
140 g Zucker
½ l Prosecco
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
½ l geschlagenes Schlagobers

Belag und Fruchtmark:

720 g Kompottpfirsichhälften
600 g Erdbeeren

Guss:

¼ l Kompottsaft
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee
klar

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Tropfen Rum

1 Sandmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker, Vanillin Zucker und Wasser mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker cremig steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Das Mehl darübersieben und einrühren. Die Butter kurz unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

2 Prosecco-Creme:

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Joghurt mit Zucker, Prosecco und Aroma kurz verrühren. Die Gelatine mit 5 EL der Joghurt-Prosecco-Mischung erwärmen und einrühren. Das Schlagobers unterheben.

3 Belag und Fruchtmark:

Die Pfirsichhälften gut abtropfen und den Saft auffangen. Die Pfirsichhälften mit etwas Abstand auf die Oberfläche legen. Die Erdbeeren blättrig schneiden und als Blütenblätter um die Pfirsiche legen.

4 Guss:

Für den Guss Pfirsichsaft mit Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten und die Früchte damit bestreichen. Den Kuchen ca. 2 Std. kalt stellen.

5 Zum Verzieren:

Die Glasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz glatt rühren. In ein Spritztütchen geben und Augen und Mund auf die Pfirsiche spritzen.