

Stracciatella-Pfirsichschnitten

ca. 15 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Öl-Sandmasse:

5 Dotter (Größe M)
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1/8 l Speiseöl
1/8 l Wasser
250 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
2 EL Backkakao
5 Eiklar (Größe M)

Joghurt-Pfirsichcreme:

250 g Speisetopfen (20 %)
250 g Joghurt
250 g Vanillejoghurt
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
2 EL Rum
1/4 l geschlagenes Schlagobers
80 g fein gehackte Kochschokolade
480 g abgetropfte Kompottpfirsiche

Zum Dekorieren:

3 abgetropfte Kompottpfirsiche
Schoko-Dekor nach Wahl

1 Öl-Sandmasse:

Dotter mit Zucker, Vanillin Zucker, Öl und Wasser mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel einrühren. Eiklar steif schlagen und unterheben.

Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Den erkalteten Kuchen mit einem Backrahmen umstellen.

3 Joghurt-Pfirsichcreme:

Topfen mit Joghurts, Zucker und Vanillin Zucker glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Rum erwärmen und einrühren. Bei beginnender Gelierung Schlagobers mit Schokolade unterheben. Die Pfirsiche (3 Stk. Pfirsiche für die Dekoration zur Seite geben) klein schneiden. Die Pfirsichstücke kurz einrühren und die Creme im Backrahmen verteilen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.



④ Zum Dekorieren:

Den Kuchen mit Kompottpfirsichspalten und Schoko-Dekor dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Kompottpfirsichen kann man auch zu gleichen Teilen Erdbeeren und Bananen verwenden.

