

Pfirsich-Melba-Torte

<u>Biskuite:</u>	5 250g 50ml 220g 50g 8g 5	Eigelb Zucker Wasser Mehl Kakao Backpulver Eiweiß
<u>Füllung:</u>	1l 100g 10 Blatt 5 50g 50g 2 EL 4	Sahne Zucker Gelatine Baiser Haselnüsse (gemahlen) Kakao Pfirsichmarmelade Pfirsichhälften (aus der Dose)
<u>Deckel:</u>	150 g 75 g	Marzipanrohmasse Puderzucker Kuvertüre



- Für den Biskuit Eigelb und Zucker schaumig rühren. Alle weiteren Zutaten nach und nach unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und zum Schluss vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Teig in eine Springform (28 cm Ø) füllen und 35 Minuten bei 160°C backen. Nach dem Abkühlen den Biskuitboden teilen.
- Für die Füllung Sahne mit Zucker steif schlagen. Sahne teilen, 5 Blatt Gelatine einweichen, auflösen und vorsichtig unter die Sahne ziehen. Zerkleinerte Baiser, Haselnüsse und Kakao unter die Sahne mischen und auf den unteren Boden streichen. Anschließend die zweite Hälfte darauf legen.
5 Blatt aufgelöste Gelatine unter die restliche Sahne ziehen. Pfirsichhälften in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Pfirsichmarmelade und Pfirsichstückchen mischen. Masse auf den zweiten Boden verteilen. Anschließend Torte 4 Std. kühl stellen.
- Weiterverarbeitung: Marzipanrohmasse und Puderzucker verkneten und zu einer dünnen Platte (28 cm Ø) ausrollen. Platte mit Kuvertüre bestreichen, in 14 Stücke einteilen und vorsichtig auf die Torte legen. Nach Belieben Rand mit Schokoblättchen bestreuen.



Guten Appetit ...

... und kommen Sie zu uns aufs Land

www.landservice-rlp.de