

PFIRSICH MARACUJA TORTE

für zwei 13er oder 15er Springformen

Zutaten Teig

350g Mehl
50g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
100g weißer Zucker
80g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
1 TL Muskatnuss
Prise Salz
150ml Sonnenblumenöl
150ml Sprudelwasser
4 große Eier
50g gehackte Mandeln
50g gehackte Haselnüsse
+ Pfirsich Sirup aus der Dose oder Maracujasaft

Zutaten Füllung

3 Maracujas
3 Dosenpfirsich (oder frische, wenn verfügbar)
500g Mascarpone
50g Zucker
1 Päckchen Sahnesteif

Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter
150g Puderzucker
Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung Teig

1. außer die gehackten Nüsse, alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist und kleine Bläschen aufsteigen
2. jetzt die gehackten Nüsse unterheben
3. zwei 15er Backformen fetten, bemehlen und mit Backpapier auslegen und den Teig gleichermaßen darin verteilen
4. bei 180° Ober/Unterhitze für circa 50 min backen (Stäbchenprobe)

Zubereitung Füllung

1. Mascarpone in eine Schüssel geben und den Inhalt der Maracujas dazugeben
2. eine der Pfirsichhälften pürieren und zu der Mascarpone geben
3. jetzt Zucker und Sahnesteif hinzufügen und alles mit einem Handrührer vermischen und kaltstellen

Zubereitung Frosting

1. die Butter auf der höchsten Stufe 5 min ganz schaumig schlagen
2. Puderzucker und Salz dazusieben und Vanilleextrakt hinzugeben
3. alles erneut mischen, die Seiten runterkratzen und erneut mixen
4. nicht kaltstellen, da es sonst nicht zu verwenden ist beim frostern

Aufbau

1. die Böden vollständig auskühlen lassen und halbieren, damit vier Schichten entstehen
2. die unterste Schicht auf ein Cake Board geben und mit Pfirsichsirup aus der Dose oder Maracujasaft tränken
3. die Mascarponecreme auf die Schicht geben, optional ein paar Mandelsplitter darauf geben, und den Vorgang mit allen Schichten wiederholen
4. die restliche Mascarponecreme als Crumb Coat zum Verkleiden der Torte nutzen (hiermit sammelst du alle Krümel auf)
5. 30 min kaltstellen
6. nun die Torte mit dem Frosting einkleiden und nach Belieben verzieren

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!