


Osternest-Torte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Rührteig:

60 g Pistazienkerne
125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Füllung:

1 Dose Pfirsichhälften
(Abtropfgew. 480 g)
250 g Speisequark (Magerstufe)
200 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15
g)
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Zitronen-Geschmack

Zum Verzieren:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 1 EL Dr. Oetker gehackte
Pistazien
einige Zuckereier

1 Vorbereiten:

Für den Teig Pistazien mahlen oder so fein wie möglich hacken. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backin und Pistazienkerne mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3

Kuchen aus der Form lösen, stürzen und einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring darumstellen. Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. 2/3 der Pfirsiche pürieren, den Rest in sehr kleine Würfelchen schneiden. Von den pürierten Pfirsichen 3 EL beiseitestellen.

4 Füllung:

Quark, Frischkäse und Pfirsichpüree in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz verrühren. Gelatine fix 1 Min. einrühren. Nach und nach Paradiescreme unterrühren. Pfirsichwürfelchen mit einem Teigschaber unterheben. Creme auf dem Boden verstreichen und den anderen Boden auflegen. Torte etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Verzieren:

5



Tortenring mit einem Tafelmesser vorsichtig lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Torte mit der Sahne einstreichen und mit einem Esslöffel Vertiefungen eindrücken. Vor dem Servieren übriges Pfirsichpüree in Klecksen auf der Tortenoberfläche verteilen, mit den Pistazien und Zuckereiern verzieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Sie können die Füllung auch mit Frischkäse (16% F.i.Tr.) zubereiten.

