

Hier und heute



Kleine Pfirsich-Amarettini-Torte

Marcel Seeger aus Nettetel kombiniert in seiner kleinen, feinen Torte köstliche Pfirsiche aus der Region mit aromatischen Amarettini.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform (20 cm Durchmesser)

Zutaten für den Amarettini-Boden

- 180 g Amarettini
- 180 g weiße Schokolade oder Kuvertüre

Zubereitung

Tortenring mit Backpapier einschlagen. Schokolade schmelzen. Amarettini kleinstoßen mit der flüssigen Schokolade gründlich mischen und in den Tortenring geben. Die Masse glattstreichen und darauf achten, dass sie den Ring innen gut abschließt, damit die Füllung später nicht herauslaufen kann. Den Amarettini-Boden für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird.

Zutaten für die Pfirsichfüllung

- 300 g Pfirsiche ohne Kern
- 30 ml Pfirsichsaft (alternativ Apfelsaft)
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 15 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- 35 ml Wasser

Zubereitung

Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Pfirsichwürfel, Pfirsichsaft, Vanillemark und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Speisestärke und Wasser verrühren und die Pfirsiche damit abbinden. Die fertige Pfirsichfüllung leicht abkühlen lassen, auf den gekühlten Amarettini-Boden geben und glattstreichen. Erneut in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für die Quarkcreme

- 270 g Quark
- 15 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 110 g Schmand
- 4 Blätter Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Quark, Zucker, Schmand und Salz in einer Schüssel verrühren. Die aufgelöste Gelatine hinzufügen. Nun die Quarkcreme auf die abgekühlte Pfirsichfüllung geben und glattstreichen. Die Torte mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung fest werden kann. Danach aus dem Tortenring lösen.

Tipp: Die Tortenoberfläche mit Amarettini und Pfirsichscheiben dekorieren.