Pfirsichtorte mit Schokoladenkrokant

Rührkuchen mit Sahneschicht, mit frischen oder Dosenpfirsichen gemacht und mit Choco Crossies verziert.

Zutaten:

100g Butter
100g Zucker
3 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
150g Mehl
ein Teelöffel Backpulver
500g Pfirsiche (frisch oder aus der Dose)
200g Choco Crossies
750g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
50g Mandelstifte

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad). Butter, Zucker, ein Päckchen Vanillinzucker, Eier und mehl zu einem glatten Teig verrühren.

Teig in eine gefettete Springform (26cm) füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Fertigen Kuchen aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Pfirsiche häuten, halbieren und entsteinen. Frische Früchte kurz in Wasser dünsten und abtropfen lassen. Bei Dosenpfisichen reicht es die Früchte aus der Dose zu entnehmen und abtropfen zu lassen. Jeweils 4 Pfirsiche in Spalten schneiden, den Rest Würfeln.

Einige Choco-Crossies für die erzierung beiseite legen, den Rest grob hacken. 500g Sahne, 2 Päckchen Vanillinzucker und Sahnesteif mischen und die Sahne steif schlagen.

Pfirsichwürfel und gehackte Choco-Crossies unter die Sahne heben. Den Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Sahne gleichmäßig überziehen. Torte für 2 Stunden kühlen.

Restliche Sahne steif schlagen, Torte dünn mit der Sahne überziehen und den Rest der Sahne in Tupfen aufspritzen. Mit einem Kranz Pfirsichspalten, den Choco-Crossies und den Mandelstiften dekorieren.

Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.