

Keks-Torte mit Pfirsichcreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Rama balance, 200 gr Vollkorn-Butterkeks, 1 Dose Pfirsichhälften, 400 gr Brunch légère, 500 ml Kefir, 100 gr Zucker, 1 abgeriebene unbehandelte Zitrone, 1 Päckchen Vanillezucker, 9 Blatt Gelatine (weiß), 2 Päckchen Tortenguss (klar), 250 ml Pfirsichsaft, 1 Prise Salz.

Die Zubereitung:

Margarine schmelzen, Butterkekse zerkleinern, Kekse, 1 Prise Salz und Fett vermengen.

Die Masse in eine Springform geben, andrücken und kalt stellen.

Pfirsiche abtropfen lassen, 125 ml Fruchtsaft auffangen. 100 ml Saft, Brunch, Kefir, 25 g Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker verrühren.

Gelatine einweichen, Rest-Fruchtsaft erwärmen. Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen. Unter die Creme rühren.

Die Hälfte der Creme auf dem Boden glatt streichen. 10 Minuten kalt stellen. Pfirsiche (bis auf 2 Hälften) auf dem Boden verteilen. Rest-Creme auf die Pfirsichhälften geben. Glatt streichen. Über Nacht kalt stellen.

Tortenguss und 25 g Zucker vermischen. Pfirsichsaft zugießen, unter rühren aufkochen lassen. Guss auf Torte verteilen. 30 Minuten kalt stellen.

Pfirsichhälften in Spalten schneiden und die Torte damit verzieren.