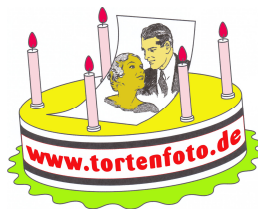


Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Mit Pfirsichen gefüllter Schokosahne-Bisquit-Kuchen

Zutaten für den Teig

100 g Zartbitter-Schokolade

5 Eier

175 g Zucker, ausgeschabtes Mark einer halben Vanilleschote, 1 EL Kakao, 250 g Mehl,
2 TL Backpulver

Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine, 750 g trockener Speisequark, 125 g Zucker, ausgeschabtes Mark einer halben Vanilleschote, Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange, 200 ml Sahne, 1 Glas eingekochte Pfirsiche etwa 500 g

Zum Tränken:

75 ml Orangenlikör

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, einen eckigen Backrand von 30 x 40 cm Größe daraufstellen. Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3) vorheizen. Die Schokolade fein hacken. Die Eier mit 5 EL Wasser sehr schaumig schlagen. Den Zucker und das Vanillemark unter rühren einrieseln lassen, alles zu einer sehr guten Schaummasse schlagen. Die Schokolade unterrühren. Den Kakao mit dem Mehl und dem Backpulver darüber sieben und locker unterheben. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwas 15 Minuten backen. Den Backrand entfernen, die Biskuitplatte auf ein leicht gezuckertes Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen, den Biskuit abkühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Quark, den Zucker, das Vanillemark, den Orangensaft und die abgeriebene Schale in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Die Gelatine ausdrücken und bei geringer Hitze auflösen. Mit 2 – 3 EL Orangenquark verrühren, dann erst in die restliche Masse einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Pfirsiche abtropfen lassen.

Den Biskuit in zwei Platten von 30 x 20 cm Größe schneiden. Diese mit dem Orangenlikör beträufeln. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem verstellbaren Tortenrand umschließen. Die gut abgetropften Pfirsiche auf dem Boden verteilen, darauf zwei Drittel der Quarkcreme gleichmäßig verteilen. Die zweite Bisquitplatte darauflegen. Die restliche Quarkcreme darauf verteilen und glatt verstreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Den Metallrahmen vorsichtig entfernen. Auf den Kuchen das Tortenfoto platzieren, den Rand mit Sahne verzieren.

Quelle: „Ratgeber Frau und Familie“ Ausgabe 09/08