

Pecannuss-Würfel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Springform
Sahne
Pfirsich
Mascarpone

* KNETTEIG

125 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
50 g Zucker
1 ct Vanillin-Zucker
50 g Zucker
1 Ei

* DUNKLER BISDKUITTEIG

3 Eier
2 tb heißes Wasser
100 g Zucker
1 ct Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
2 gestr. El. Speisestärke
2 gestr. El. Kakaopulver
1 gestr. Tl. Backpulver

* HELLER BISKUITTEIG

3 Eier
1 Eigelb
50 g Zucker
1 ct Vanillin-Zucker
60 g Weizenmehl
1 gestr. Tl. Backpulver

* AUßERDEM

200 g Aprikosenkonfitüre

* ZUM TRAENKEN

100 ml Wasser
50 g Zucker
50 ml Pfirsichlikoer

* MASCARPONECREME

8 Blatt Gelantine, weiß
500 g Mascarpone
60 g Zucker
1 ct Bourbon Vanille-Zucker

250 ml Pfirsichsaft
Saft einer Zitrone
200 g Schlagsahne

* BELAG

500 g Pfirsiche
1 ct Dr. Oetker gezuckerter
-Tortenguss, klar
50 ml Pfirsichsaft
200 ml Wasser

KNETTEIG - aus den angegebenen Zutaten zubereiten, auf gefettetem Springformboden (28 cm) ausrollen. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Mit Springformrand backen.

Strom.....: etwa 200 °C (vorgeheizt) Heißluft.: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas.....: Stufe 3-4 (vorgeheizt) Backzeit.: ca. 15 Minuten

Boden vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen. *****

DUNKLER BISKUITTEIG - aus den angegebenen Zutaten zubereiten, in Springform (26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen.

Strom.....: etwa 180 °C (vorgeheizt) Gas.....: Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit.: ca. 25 Minuten

Biskuit auf mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen, einmal waagrecht durchschneiden. *****

HELLEN BISKUITTEIG - aus den angegebenen Zutaten zubereiten, auf Backblech (38 x 28 cm, mit Backpapier belegt) steichen, sofort backen.

Strom.....: etwa 200 °C (vorgeheizt) Gas.....: Stufe 3-4 (vorgeheizt)
Backzeit.: ca. 8 Minuten

Platte auf mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, erkalten lassen, Backpapier abziehen. Biskuit mit 150g der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Lange Seiten so weit zur Mitte klappen, dass eine Lücke von 2 cm bleibt, dann diese Seiten aufeinanderklappen, Rolle gleichmäßig in 22 etwa 1,5 cm breite Stücke schneiden. *****

ZUM TRAENKEN Wasser mit Zucker in einem kleinen Top 5 Minuten kochen lassen, Pfirsichlikör zugeben, erkalten lassen. Beide dunklen Biskuitböden damit beträufeln. *****

MASCARPONECREME Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Mascarpone, Zucker, Vanille-Zucker, Pfirsichsaft und Zintronensaft verrühren, Gelatine unterrühren. Sahnesteif schlagen, unter die Creme

heben.. Knetteigboden auf eine Platte legen, mit restl. 50g Aprikosenkonfitüre betreichen. Tortenring darumstellen und Biskuitscheiben (Öffnung nach unten) innen an den Tand stellen. Unteren Biskuitboden auf den Knetteigboden legen, die Hälfte der Mascarponecreme einfüllen. Oberen Biskuitteigboden auflegen, restliche Creme darauf galtstreichen. Torte ca. 3 Stunden kalt Stellen. *****

BELAG Pfirsiche waschen, entsteinen, in Spalten schneiden, kuppelartig auf die Torte legen. Tortengut nach Packungsanleitung zubereiten, auf die Pfirsiche geben, abkühlen lassen. *****