


# Himbeer-Pfirsich-Torte

etwa 10 - 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Boden:**

150 g Petits Beurre (Butterguetzli)  
oder Vollkorn-Butterguetzli  
50 g Butter  
100 g weisse Schokolade

**Crème:**

350 g Pfirsiche frisch oder aus der  
Dose  
200 g Rahm  
3 Beutel Dr. Oetker Gelatine express  
500 g Joghurt  
80 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

**Dekoration:**

400 g Himbeeren frisch oder gefroren  
3 EL Himbeergelee oder  
etwa 1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée  
klar

**1 Vorbereiten:**

Backpapier auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder ein geschlossener Springformrand (ohne Boden) daraufstellen. Evtl. Rand mit Backpapier auslegen.

**2 Boden:**

Butterguetzli in einen grossen Gefrierbeutel geben, gut verschliessen und Guetzli mit einem Teigroller gut zerkleinern. Butter in einem Topf auflösen, vom Herd nehmen. Schokolade grob zerkleinern, in die Butter geben und unter Rühren darin schmelzen. Guetzli-Brösel unterrühren. Die Masse in den Tortenring oder Springformrand geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmässig verteilen und zu einem Boden andrücken. Boden in den Kühlschrank stellen.

**3 Crème:**

Pfirsiche waschen, entsteinen und würfeln. Rahm steif schlagen. Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse gut mischen. Gelatine extra begeben und gut verrühren. Rahm und Pfirsichwürfel unterheben. Joghurtmasse auf dem Boden verstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

④ **Dekoration:**

Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen. Tortenring oder Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Torte mit Himbeeren belegen. Himbeergelee in einem kleinen Topf kurz aufkochen und mit Hilfe eines Pinsels auf den Himbeeren verstreichen. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Himbeergelee kann auch Dr. Oetker Tortengelee verwendet werden.
- Die Crème kann mit 3 EL Pfirsichlikör verfeinert werden.