

"Physalistorte" von I. Hansen, Westerholz

Teig:

100 g zerlassene Butter

2 Eier

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Weizenmehl

1 1/2 TL Backpulver

3 EL Sahne

Füllung:

300 g Physalis

250 ml Multivitaminsaft

1/2 P. Vanillepuddingpulver

75 g Zucker

Belag:

6 Blatt Gelatine

100 ml Sekt

200 ml Sahne

1 Becher Creme fraîche

1 P. Vanillezucker

75 g Zucker

Dekoration:

100 g Physalis

geriebene weiße Schokolade

Schlagsahne

Teig:

Alle Zutaten verrühren, in eine gefettete Springform geben.

Bei 160°C ca. 20-25 min backen.

Füllung:

Mit dem Saft und dem Puddingpulver einen Pudding kochen, Zucker einrühren. Physalis halbieren oder vierteln und unter den Pudding rühren. Auf den Tortenboden geben.

Belag:

Die Gelatine in Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen.

Sekt mit dem Vanillezucker, Zucker und Creme fraîche verrühren.

Gelatine ausdrücken, erwärmen und vorsichtig in die Creme fraîche-Masse einrühren.

Dann die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf die Physalisschicht streichen.

Dekoration:

Sahnetupfer auf die Torte setzen und mit den Physalisfrüchten und der Schokolade garnieren.

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.