

# OSTERTORTE PFIRSICH-MELBA

45 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



49 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für eine Pfirsich-Melba Torte zu Ostern mit 12 Stück

- Mandelbiskuit Tortenboden ([Rezept](#))

### Für die Pfirsich-Melba-Füllung:

- 825 g Pfirsiche (aus der Dose)
- 300 g Himbeeren
- 500 g Quark
- 400 ml Sahne
- 80 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Gelatine (gemahlen)
- 2 Päckchen Sahnesteif



### Für die Deko:

- 250 g Butter (weich)
- 250 g Milchmädchen
- Lebensmittelfarbe (grün)
- Schoko-Ostereier
- Pistazien

### So bäckst du die Ostertorte Pfirsich Melba:

1. Schneide den Tortenboden in 3 gleiche Teile.
2. Lege einen der 3 Tortenböden auf eine Tortenplatte und stelle einen Tortenring darum.

### Bereite als erstes die Himbeer-Schicht zu.

1. Gib die Himbeeren in eine Schüssel, püriere sie und streiche sie durch ein Sieb.
2. Mische die Himbeeren mit 250g Quark und 40g Zucker.
3. Bereite ein Päckchen Gelatine nach Packungsanleitung zu.
4. Schlage 200 ml Sahne mit einem Päckchen Vanillezucker und Sahnesteif steif.
5. Gib die flüssige Gelatine zur Himbeercreme und rühre sie schnell um.
6. Anschließend hebst du die geschlagene Sahne unter.
7. Verteile die Masse auf dem ersten Tortenboden.

8. Lege einen weiteren Tortenboden auf die Himbeercreme.

### **Bereite nun die Pfirsich-Schicht zu.**

1. Gib 300 g von den Pfirsichen in eine Schüssel und püriere sie.
2. Rühre den restlichen Quark und Zucker unter.
3. Bereite ein Päckchen Gelatine nach Packungsanleitung zu.
4. Schlage 200 ml Sahne mit einem Päckchen Vanillezucker und Sahnefest steif.
5. Gib die flüssige Gelatine zur Pfirsichcreme und rühre sie schnell um.
6. Anschließend hebst du die geschlagene Sahne unter.
7. Verteile die Pfirsichcreme auf dem zweiten Tortenboden und lege den dritten Tortenboden darauf.
8. Stelle die Torte für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.

### **Bereite nun die Buttercreme für die Deko zu.**

1. Schlage dazu die Butter schön hell auf und gib nach und nach die gezuckerte Kondensmilch und die Lebensmittelfarbe dazu. Mixe die Buttercreme so lange, bis sie fest wird.
2. Bestreiche die Torte damit und verziere die Torte mit Buttercreme-Rosen, Ostereiern und Pistazien.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem **Shop**.