

Klaus Christian Reiter

Bethmännchen und Pfaffenhütchen

Backen und Kochen mit Schwester Bothilde

Band 1

Leseprobe



KLOSTERVERLAG

Schichttorte mit Pfirsich-Mango-Creme

Zutaten

- für den Teig:

- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

- für die Füllung und den Belag:

- 100 g Aprikosenmarmelade
- 12 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Pfirsiche aus der Dose
- 1 reife Mango (ca. 500 g)
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1 Eßl. Orangenlikör
- 5 Eßl. Zitronensaft
- 400 ml Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 10 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Für die Böden Butter in Flöckchen, Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillin-Zucker, das Ei und Salz rasch verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Minuten kühlen.

Den Teig in fünf Portionen teilen und rund (ca. 22 cm Durchmesser) ausrollen. Den Backofen auf 190° C vor-



heizen. Die Teigplatten auf mit Backpapier belegte Bleche geben. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und 12-15 Minuten backen.

Mürbeteigböden auf Kuchengittern erkalten lassen. Inzwischen die Aprikosenmarmelade erhitzen und durch ein Sieb passieren. Dünn auf die abgekühlten Böden streichen.

Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Pflirsiche in einem Sieb abtropfen lassen. Drei Fruchthälften für den Belag beiseite legen. Den Rest im Mixer pürieren. Die Mango mit dem Sparschäler schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. 300 g abwiegen, ebenfalls pürieren und zum Pfirsichmus geben. Mit Vanillezucker, Orangenlikör und Zitronensaft aromatisieren.

Die tropfnasse Gelatine auflösen und unter die Fruchtmasse ziehen. Kühlen, bis sie leicht geliert.

Sahne und Sahnesteif steif schlagen, unter das halb feste Püree heben. Wieder kühlen, bis sich die Creme gut spritzen läßt. Diese mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle auf die Böden geben. Vorsichtig aufeinandersetzen. Beiseite gelegte Pfirsichhälften in Spalten teilen. Torte damit belegen, mit restlicher Marmelade bestreichen, mit Pistazien bestreuen. Gut gekühlt servieren.



Klaus Christian Reiter

Bethmännchen und Pfaffenhütchen

Backen und Kochen mit Schwester Bothilde

ISBN 3-932177-11-8

9,80 € inkl. 7% MwSt.

email@klosterverlag.de

www.klosterverlag.de