

Barnys Pfirsich-Torte mit Vanillecreme

- 200 g Mehl
- 75g Maisgries, Speisestärke oder Mandelmehl
- 3 TL Backpulver
- 175 g Zucker
- ½ TL Salz
- 125 g weiche Butter
- 120 ml Milch
- 2 Eier
- 50 ml Milch (für die Eier)
- 1 TL Vanille-Extrakt

Creme

- 400g Schlagsahne, sehr kalt
- 50g Puderzucker, gesiebt
- 150g griechischer Joghurt
- ½ Tüte Vanillepuddingpulver
- 2 Sahnesteif

Topping

- Pfirsiche

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Obstkuchenformen oder Biskuitform (ø 25cm) einbuttern und mit Backpapier auslegen.
2. In einer großen Schüssel, Mehl, Maisgrieß (oder Speisestärke oder Mandelmehl) Backpulver, Zucker und Salz vermengen.
3. Weiche Butter in die trockenen Zutaten geben, mit Handmixer oder Küchenmaschine grob einarbeiten.
4. Jetzt 120 ml Milch zu der Mehlmischung hinzufügen und etwa eine Minute rühren, bis alles vermischt ist.
5. Zwei Eier mit 50 Milch und Vanille-Extrakt verquirlen. Die Milch und Eier in drei Etappen zur Mehlmischung hinzufügen. Nach jeder Portion zehn Sekunden rühren. Gleichmäßig auf die Backform verteilen.
6. Den Kuchen 25 Minuten backen bis der Boden beim Andrücken zurückfedert. Fünf Minuten warten, bevor du den Kuchen aus der Backform nimmst. Auf ein Gitter stellen und vollständig auskühlen lassen.
7. Die Sahne in einer kalten Schüssel mit dem Puderzucker steif schlagen. Griechischen Joghurt und Vanillepuddingpulver dazugeben und kurz weiter schlagen.

8. Tortenboden mit der Vanillecreme bestreichen, Pfirsiche darauf verteilen. Bis zum Verzehr kaltstellen.

Kleine Anmerkung: Ich habe die Pfirsiche mit Tortenguss überzogen, fand ich im Nachhinein unnötig.

Und ich fand, es ist viel zu viel Vanillecreme. Wenn Ihr viel Creme mögt, dann lasst alles so, ansonsten kann man die Zutatenliste für die Creme auch einfach halbieren.

Guten Appetit !