



DER BESTE KUCHEN DER LIGA

Sekt-Torte

Zutaten

Für den Boden

3 Eier
100 g Zucker
150 g gemahlene Mandeln
100 g geraspelte Schokolade

Für den Belag

1 große Dose Pfirsiche

Für die Creme

1 Päckchen Aranca-Pudding Aprikose-Maracuja
1 Piccolo Fläschchen Sekt
½ Liter Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde

Ruhezeit: am besten über Nacht in den Kühlschrank

Die Zutaten für den Teig zusammen mixen und in eine Springform füllen und bei 160°C (Umluft) für 30 Minuten in den Backofen stellen.

Nach dem Backvorgang den Boden vollständig auskühlen lassen. Anschließend die Pfirsiche klein schneiden und auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Aranca-Pudding-Pulver mit dem Sekt verrühren. Anschließend die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und mit dem Sekt-Aranca-Gemisch verrühren. Die Masse dann auf die Pfirsiche geben.

Die Torte nun für einige Stunden (am besten über Nacht im Kühlschrank) kalt stellen.

Je nach Geschmack verzieren.

Tipps: Den Boden am besten in einer mit Backpapier ausgelegte Springform backen. Der Boden wird aufgrund des nicht verwendeten Backpulvers nicht aufgehen und sehr kompakt/fest sein. Nach dem Auskühlen das Backpapier lösen. Besonders geeignet ist diese Torte zu Highlights wie Saisonauftakt, Aufstiegsfeiern und anderen Festlichkeiten.