

Kiwi Überraschungstorte

Zutaten

für 12 Stücke

Für den Biskuit:

3 Eier
100 g Zucker
75 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Speisestärke

Für die Füllung:

1 Ei
3 EL Zucker
2 EL Speisestärke
150 ml Sahne
100 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker

Für den Belag:

4 Kiwis
1 Päckchen Tortenguss
½ Becher Sahne (= 100 g)
Hagelzucker
gehackte Pistazien



Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Eischnee zugeben, Mehl, Backpulver und Speisestärke darüber sieben und alles vorsichtig unterheben. Teig in einer gefetteten, rechteckigen Backform im Backofen ca. 15 Minuten backen (180 °C, Umluft 160 °C). Anschließend abkühlen lassen und waagrecht halbieren.

Für die Füllung Ei, Zucker und Speisestärke glattrühren, 100 ml Sahne und Milch unterschlagen, langsam unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und abkühlen lassen. Restliche Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme heben. Kiwis schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Biskuitböden mit der Hälfte der Creme füllen und mit der zweiten Hälfte bestreichen. Kiwischeiben auf dem Biskuit verteilen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über den Kiwischeiben verteilen. Sahne steif schlagen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel geben und verzieren. Mit der restlichen Sahne den Rand bestreichen und diesen mit Hagelzucker und Pistazien bestreuen.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.