Litschi-Pfirsich-Mascarponeherz

Zutaten für eine Torte:



Boden:
2 Eigelb
1 Esslöffel warmes Wasser
65 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillinzucker
2 Eiweiß
50 g Mehl
25 g Stärke
1 Teelöffel Backpulver

Fruchtfüllung:
200 g halbe Pfirsiche aus der Dose
125 g Obstsaft
10 g Stärke

Füllung:
1 Dose Litschis
50 g Zucker
200 g Doppelrahm-Frischkäse oder Mascarpone
250 g Quark
250 g Sahne
3 Blatt Gelatine

1 Päckchen Vanillinzucker

Außerdem:
5 g gehackte Pistazien
100 g gehobelte Mandeln
100 ml Sahne
1/2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:
Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.
Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.
Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.
Herzform (Format ca.25×22 cm) unten mit Backpapier auslegen und den Teig sofort einfüllen. In den vorgeheizten Backofen bei 180-190°C etwa 20-25 Minuten backen.
Nach dem Backen auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.
Inzwischen die Fruchtfüllung zubereiten. Eine Pfirsichhälfte zur Seite legen, die restlichen Pfirsiche abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Pfirsiche klein schneiden. Den Pfirsichsaft abmessen und wenn nötig mit Wasser auf 125 ml auffüllen. Saft mit Stärke verrühren und in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die Pfirsichstücke dazu geben, unterrühren und etwas erkalten lassen.
Für die Litschifüllung die Litschis abtropfen lassen und klein schneiden. Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Zucker mit Doppelrahm-Frischkäse oder Mascarpone, Quark und Vanillinzucker gut
verrühren. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Quarkmasse heben. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren.
Den Boden aus der Form lösen und quer halbieren. Die Herzform

wieder darüber stellen. Die Pfirsichfüllung in einen Spritzbeutel füllen und der Form nach einen bis zwei Streifen in die Torte spritzen, bis die Füllung aufgebraucht ist. Vorsichtig die Sahnefüllung, zuerst in die Lücken, einfüllen und verstreichen, dann den Rest über die Fruchtfüllung darüber geben und verstreichen, so dass die Streifen nicht verschoben werden.
Den zweiten Boden darüber geben und etwas fest drücken.
Das Herz für einige Stunden, besser noch über Nacht, in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.
Gehobelte Mandeln in einer Pfanne unter ständigem Wenden goldgelb rösten und erkalten lassen.
Die Form mit einem Messer los schneiden und den Ring entfernen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Torte rundum und oben einstreichen.
Den Rand mit Mandeln verzieren und oben leicht bestreuen. Pistazien ebenfalls leicht darauf streuen. Die übrige Pfirsichhälfte mit einem kleinen Herzausstecher ausstechen und in die Mitte der Torte legen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und mit kleinen Tupfen am Rand und in der Mitte garnieren.