

# TRi TOP<sup>®</sup>



## *MARACUJA-TORTE*

ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM

---

**Zubereitungszeit:** 55 Minuten

**Backzeit:** 25 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

---

**TRiTOP<sup>®</sup>**  
Das  
Sirup-  
Original.



# TRi TOP<sup>®</sup>



## **MARACUJA-TORTE**

### **Zutaten Bisquitboden:**

3 ganze Eier  
3 Esslöffel Wasser  
125 g Zucker  
125 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver

### **Zutaten Fruchtmasse:**

2 Becher Sahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
1 Dose Pfirsiche

### **Zutaten Tortenguss:**

25 ml TRi TOP Pfirsich-Maracuja  
225 ml Wasser  
2 Päckchen Vanillesoße "ohne Kochen"

Für den Bisquitboden die ganzen Eier mit den 3 Esslöffeln Wasser und dem Zucker schaumig schlagen. Sobald der Zucker vergangen ist das mit dem Mehl unterrühren.

Den Teig abschließend in eine 26er-Springform geben und bei 200°C für 25 Minuten backen.

Nach dem Backen den Boden vollständig abkühlen lassen und mit dem TRi TOP Sirup Original und der Fruchtmasse bestreuen. Die Torte auf einem Edelstahl-Tortenring versehen.

**TRiTOP<sup>®</sup>**  
Das  
Sirup-  
Original.

In einer weiteren Rührschüssel die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und die zuvor gut abgetropften, klein geschnittenen Pfirsiche unterheben. Die Masse danach auf dem Boden verteilen.

Für den Guss 25 ml TRI TOP Pfirsich-Maracuja mit den 225 ml Wasser mixen und mit dem Vanillesoßenpulver anrühren. Anschließend den Guss über die Sahne geben.  
Zum Durchziehen die Torte (am besten über Nacht) im Kühlschrank kalt stellen.

---

Eingereicht von Michael B.