Malu's KÖSTLICHKEITEN

Erdbeer-Pfirsichtorte mit saftigem Mandelboden

Zutaten für eine Torte mit 22 cm Ø

Erdbeerschicht

Springform oder Tortenring* mit 18 cm Ø

- 270 g Erdbeeren, geputzt
- 30 g Zucker
- 1 El Zitronensaft
- 4 Bl. Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen lassen. Einen Tortenring von unten mit Frischhaltefolie bespannen oder den Springformboden mit Folie auslegen. Wenn vorhanden mit Tortenrandfolie* auskleiden, das erleichtert später das Entnehmen aus der Form und lässt den Rand schön glatt werden. - Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft mit einem Stabmixer o.ä. pürieren. (-> 20 g des Erdbeerpürees für die spätere Marmorierung abfüllen und beiseite stellen!) Die eingeweichte Gelatine in einem kleinen Topf auf milder Hitze auflösen und nach und nach mit dem Erdbeerpüree verrühren. Dieses anschließend in die vorbereitete Form gießen und in den Gefrierschrank stellen (gerade!) bis die Oberfläche der Erdbeerschicht angefroren ist (ca. ½-1 Std.). Dann die Pfirsichmousse zubereiten.

Pfirsichmousse

- 220 g Pfirsichpüree, von reifen Pfirsichen
- 40 g Zucker (je nach Süße der Pfirsiche)
- 2-3 Teel. Rosenwasser
- 4 Bl. Gelatine
- 200 g Schlagsahne
- 20 g Zucker

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Für das Pfirsichpüree die Haut der reifen Pfirsiche abziehen (ggf. kurz überbrühen) und das Pfirsichfruchtfleisch zusammen mit dem Zucker und dem Rosenwasser pürieren. Ein Drittel des Pürees in einem kleinen Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Pfirsichpüree verrühren. Die Sahne mit dem Zucker cremig schlagen und unter das Pfirsichpüree ziehen. Die Pfirsichmousse auf die angefrorenen Erdbeerpüreeschicht gießen und glattstreichen. Mit dem beiseite gestelltem Erdbeerpüree Kleckse auf die Oberfläche tropfen und mit einem Schaschlickspieß marmorieren. Die Form mit Folie abdecken und am besten über Nacht einfrieren.

Mürbeteig (C. Felder)

Ich habe so einen Tartering 22 cm und eine Airmat* verwendet, eine entsprechende Tarteform geht aber auch!*

- 80 g Puderzucker
- 120 g weiche Butter
- 25 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- etwas Vanille
- 1 Ei Gr. M
- 200 g Mehl

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz, Vanille und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. - Anschließend den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und die Form bzw. den Ring damit auslegen. Die Kanten sauber abschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. 15 min. vorbacken. In der Zwischenzeit Erdbeeren und Frangipane vorbereiten. - Es bleibt noch Teig übrig, der entweder eingefroren und/oder z.B. für Tartelettes oder Kekse verwendet werden kann.

Frangipanefüllung (C.Felder)

- 70 g weiche Butter
- 70 g gemahlene Mandeln
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Essl. braunen Rum
- 150 g Erdbeeren, halbiert

Butter, Zucker, Mandeln und Ei kräftig miteinander verschlagen, so dass eine luftige Creme entseht. Den Rum unterrühren und die Frangipane auf dem vorbereiteten, leicht abgekühlten Mürbeteigboden verstreichen. Die halbierten Erdbeeren in die Creme drücken und verteilen. Die Tarte weitere 35 Minuten bei 180 Grad fertig backen und anschließend komplett abkühlen lassen.

Fertigstellung

- ca. 300 g möglichst gleich große frische Erdbeeren
- einige Minzeblättchen
- 1-2 El Erdbeermarmelade

Die Erdbeeren putzen und halbieren. Den Tortenboden dünn mit Marmelade bestreichen. Die eingefrorene Pfirsich-Erdbeerschicht vorsichtig aus der Form befreien und mittig auf den Kuchenboden platzieren. Die halbierten Erdbeeren rundherum legen. Ggf. mit etwas Marmelade

"ankleben". Zwischen jede Erdbeere ein Minzblatt stecken. Die Torte auftauen lassen. Bei Zimmertemperatur ca. 2-3 Std., im Kühlschrank entsprechend länger. Sie kann am selben Tag serviert werden, schmeckt köstlich und ist optisch am schönsten. Am nächsten Tag ist sie dann herrlich durchgezogen und der Mürbeteig bleibt trotzdem recht knusprig. Die Oberfläche der Creme sieht allerdings am ersten Tag am schönsten aus, finde ich ;-) .

Copyright: http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com 2017