



"Bellini" - Pfirsich-Himbeer Torte

Mit * und ¹ markierte Links sind Werbelinks

Verwendete Formen: [Silikonform Eclipse*](#) und [Tortaflex 16 cm*](#), Springform 24 cm, [Silikonform Mini Apfel/Pfirsich/Kirsche*](#)

Himbeergelee

- 200 g Himbeerpüree (selbstgemacht oder gekauft)
- 80 g Gelierzucker 1:3
- 1 Teel. Zitronensaft

Das Himbeergelee kann schon Tage vorher zubereitet werden. Reste können als Brotaufstrich verbraucht werden. - Alle Zutaten in einem Topf verrühren, aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. In ein sauberes Marmeladenglas füllen und abkühlen lassen.

Pfirsichschicht

- 90 g Pfirsichpüree (selbstgemacht oder [gekauft](#)¹)
- 120 g Pfirsichstückchen (frisch oder aus der Dose)
- 15 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Pfirsichfruchtfleisch in winzige Würfel schneiden. Das Pfirsichpüree mit dem Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und die Pfirsichstückchen hinzugeben. Die Fruchtmasse in der Tortaflexform oder eine ähnliche Form mit 16 cm Ø füllen und am besten im Gefrierschrank erstarren lassen.

Himbeermousse

- 60 g Himbeergelee (s.o. - kühlstrankkalt)
- 75 g Mascarpone
- 90 g Schlagsahne

Die Himbeermousse erst zubereiten, wenn die Pfirsichschicht fest ist! - Die Mascarpone mit dem Himbeergelee verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Himbeercreme heben. Die Mousse in einen Spritzbeutel mit großer (14mm) Lochtüle füllen.

Die Pfirsichschicht mit einer hauchdünnen Schicht Himbeergelee bepinseln. Dann die Oberfläche gleichmäßig mit Tupfen aus Himbeermousse bespritzen. Die Zwischenräume mit ein wenig Himbeergelee ausfüllen. Die Form, gut abgedeckt am besten über Nacht einfrieren.

Olivenöl-Zitronen Boden

- 60 g Ei (ca. 1 Ei Gr.)
- 70 g Zucker
- Abrieb ½ Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 40 g Sahne
- 70 g Mehl Type 550
- ½ gestrichenen Teel. Backpulver
- 20 g mildes Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit 24 cm Ø mit Backpapier auslegen. - Das Ei mit dem Zucker und dem Salz sehr schaumig aufschlagen. Die Sahne und die Zitronenschale danach kurz einrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl über den Teig sieben und sachte einarbeiten. Zum Schluss das Olivenöl kurz unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und anschließend einen Kreis mit 15 cm Ø ausstechen.

Pfirsichmousse

- 6 Blätter Gelatine
- 175 g Pfirsichpüree (selbstgemacht oder [gekauft](#)¹)
- 1½ El. Zitronensaft
- 60 g Zucker
- 1-2 El. Pfirsichlikör (optional)
- 300 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ein Drittel des Pfirsichpürees zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Das restliche Pfirsichpüree und den Pfirsichlikör hinzufügen. Wenn die Fruchtmasse auf ca. 20 Grad abgekühlt ist, die Sahne cremig schlagen und unterziehen.

Dreiviertel der Pfirsichmousse in die "Eclipse" Silikonform einfüllen. Die eingefrorene Pfirsich-Himbeerschicht aus der Form lösen und mit den 'Himbeerspitzen' nach unten in die Pfirsichmousse drücken. Mit einer dünnen Schicht Pfirsichmousse bestreichen. Zum Schluss den Olivenöl-Zitronen Boden auflegen. Dieser kann nach Wunsch auch zuvor mit einer dünnen Schicht Pfirsichlikör bestrichen werden. Die Form gut abgedeckt über Nacht einfrieren.

Die restliche Pfirsichmousse in die Mini Pfirsich Silikonform füllen. Ich habe in jeden kleinen Pfirsich noch eine Himbeere gedrückt. Wer mag, kann auch noch Reste des Bodens auflegen. Abgedeckt ebenfalls einfrieren.

Mirror glaze

- 5 Blätter Gelatine
- 125 g [Glucosesirup](#)*
- 63 g Wasser
- 125 g Zucker
- 83 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. „Milchmädchen“
- 125 g weiße Kuvertüre
- gelbe Lebensmittelfarbe

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen (bis 103 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun die Lebensmittelfarbe einrühren. Die Masse mit dem Stabmixer durchgemixen, dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche der Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- rote Lebensmittelfarbe
- [gelbes Velvetspray](#)*
- [rotes Velvetspray](#)*
- Blättchen für die Deko (ich habe Kaffirlimetten Blätter verwendet)

Die Mirror glaze in der Microwelle oder dem Wasserbad erwärmen, so dass sie wieder flüssig wird. Eine kleine Menge der Glasur mit roter oder pinkfarbener Lebensmittelfarbe einfärben. Die Mirror glaze auf ca. 32-35 Grad abkühlen. Dann ist sie bereit zum Gießen. Dafür die eingefrorene Torte aus der Silikonform lösen und auf ein Rost oder eine umgedrehte Schüssel legen. Darunter sollte sich eine Schale o.ä. befinden, welche überlaufende Glasur auffängt. Die rote Glasur nur ganz vorsichtig mit der gelben in einen Behälter zum Gießen geben. Nicht mehr umrühren! Die so entstandene zweifarbige Glasur über die gefrorene Torte verteilen. Überschüssige Glasur unten vorsichtig entfernen und die Torte auf einen Teller setzen.

Die gefrorenen Mini Pfirsiche aus der Silikonform drücken und zunächst mit dem gelben Velvetspray und danach ganz kurz von einer Seite und mit weitem Abstand mit dem roten Spray besprühen. Die Stiele der Pfirsiche habe ich aus kleinen Stückchen Schokolade angedeutet. Die Minipfirsiche auf der Oberfläche der Torte nach Wunsch verteilen und mit Blättchen und ggf. frischen Himbeeren dekorieren. Die Torte auftauen lassen und servieren. Sie ist am selben und auch noch am nächsten Tag am schönsten.