



Peachy Rose Torte

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: [Silikomart Kit Fleur*](#), [Halbkugelform¹](#)

Himbeer-Pfirsich Fruchteinlage

- 90 g Himbeerpüree (o. Samen)
- 40 g Pfirsichfruchtfleisch, fein gewürfelt
- 20 g Zucker
- 5 g Maisstärke
- 2 El. Rosensirup (selbstgemacht o. [gekauft¹](#)) o. [Rosenwasser¹](#) nach Geschmack
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker und Maisstärke vermischen und mit dem Himbeerpüree in einem kleinen Topf erhitzen. Die Pfirsichwürfelchen hinzufügen und noch ½ Minute köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und das Rosenwasser, sowie die gut ausgedrückte Gelatine in das Fruchtkompott rühren. Diese nun in die Halbkugelform (alternativ eine passende andere Form) füllen und einfrieren.

Himbeerbiskuit

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 45 g Zucker
- 45 g gemahlene, blanchierte Mandeln
- 80 g Eiweiß
- 20 g Zucker
- 12 g Mehl
- 30 g gefrorene Himbeeren

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ei, Eigelb und 45 g Zucker, sowie die gemahlene Mandeln mit dem Rührgerät hell-schaumig aufschlagen. Die Mixstäbe säubern und anschließend das Eiweiß mit 20 g Zucker zu festem Eischnee schlagen. Die Hälfte des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen und danach den Rest, sowie das gesiebte Mehl unterheben, so

dass eine luftige Biskuitmasse entsteht. Diese 1 cm dick auf eine **Silikonmatte mit Rand*** oder ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Die gefrorenen Himbeeren zertrümmern und den Teig damit bestreuen. Sogleich in den Backofen schieben und ca.12-15 Minuten backen. Anschließend vollständig auf einem Rost abkühlen lassen. – Danach zwei Kreise mit 10 bzw. 14 cm Durchmesser ausstechen.

Rosenmousse

- 60 g Sahne
- 7 g Zucker
- 20 g Himbeerpüree
- 2 ½ Blätter (4,3) g Gelatine
- 55 g **Ruby Kuvertüre*** (ersatzw. weiße Kuvertüre)
- 10 g Rosensirup (selbstgemacht o. gekauft)
- 14 g **Rosenwasser**¹ (o. Menge nach Geschmack)
- 150 g Schlagsahne

Gelatine einweichen, Ruby Kuvertüre schmelzen und bereit stellen. Sahne, Zucker und Himbeerpüree in einem Topf erhitzen. Vom Herd ziehen, die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtmasse auflösen und diese in die geschmolzene Ruby Kuvertüre rühren. Alles mit Rosenwasser, bzw. mit Rosensirup nach eigenem Gusto abschmecken. Die Schlagsahne halbsteif schlagen. Wenn die Fruchtmasse auf 35 Grad abgekühlt ist, die Schlagsahne unterziehen. Etwa Dreiviertel der Rosenmousse in die obere Form der La Fleur Kit Silikonform füllen. Die gefrorene Himbeer-Pfirsich Einlage hineindrücken, mit einer Schicht Rosenmousse bedecken. Darauf die 14 cm große Biskuitscheibe als Abschluss auflegen (die Himbeeren weisen nach unten). Die Form mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

Crispy Nut Boden

- 20 g weiße Kuvertüre
- 20 g Nougat
- 37 g Shortbreadstreusel
- 7 g **Crêpes dentelles**¹ (oder Waffeln/Corn flakes)
- 10 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Die Kuvertüre und das Nougat im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen. Danach die restlichen Zutaten einarbeiten. Die Masse gleichmäßig zwischen zwei Schichten Backpapier 3 mm dick ausrollen (dabei sind solche **Teigstäbe**¹ hilfreich). In den Kühlschrank legen, während die Pfirsichmousse zubereitet wird.

Pfirsichmousse

- 150 g Pfirsichpüree
- 20 g Zucker
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 85 g weiße Kuvertüre
- 110 g Schlagsahne

Die Pfirsichmousse wird auf die gleiche Weise hergestellt wie die Rosenmousse.

Die Hälfte der Pfirsichmousse in die untere Form des La Fleur Kits füllen, die 10 cm große Biskuitscheibe einlegen und mit der restlichen Mousse bedecken.

Aus der vorbereiteten Crispy Nut Schicht einen Kreis mit 10 cm Durchmesser ausstechen, als Abschluss auf die Pfirsichmousseschicht auflegen und die Form gut abgedeckt ebenfalls über Nacht einfrieren.

Mirror glaze ohne Kuvertüre u. Kondensmilch

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)¹
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- [apricotfarbene Gel Lebensmittelfarbe](#)¹, sowie einen Hauch pink u. gelb

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 180 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf 70 Grad abkühlen lassen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine und die Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Glasur auf ca. 26 Grad abkühlen lassen. Dann ist sie bereit zum Gießen.

Man kann die Glasur aber auch am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag dann nur noch im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Auch hier wieder zum Gießen auf 26 Grad abkühlen lassen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Fertigstellung

- [grünes Velvetspray](#)*

Die untere Hälfte der Torte aus der Silikonform lösen und die Seiten mit grünem Velvetspray besprühen. Auf einen Teller stellen.

Dann die obere Hälfte ausformen und etwas erhöht auf ein Gefäß setzen. Die Mirror glaze bei ca. 26 Grad über die gefrorene Torte gießen. Die Tropfen am unteren Rand abstreifen und die obere Tortenhälfte auf die untere platzieren. Mit einer echten Rose (Stiel mit etwas Alufolie bewickelt) und Verbena-Blättchen dekorieren. Die Torte auftauen lassen.