



Pfirsich Tarte „Royale“

nach Jeffrey Cagnes

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

Verwendete Formen: Silikonform „Universo“*, Tartering 22 cm Ø*

Pfirsichschicht

- 300 g Wasser
- 65 g Zucker
- Mark 1 Vanille Schote oder entsprechend gemahlene Vanille
- 230 g feste gelbfleischige Pfirsiche o. Nektarinen (geschält u. in Spalten geschnitten)
- 300 g Pfirsichpüree*
- 4 Blätter Gelatine
- *optional 3 g Pektin NH + 1 El. Zucker*

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Pfirsiche/Nektarinen sehr dünn schälen oder 1-2 Minuten in kochendes Wasser geben und danach Haut abziehen. Anschließend in Spalten schneiden. Wasser und Zucker zusammen mit der Vanille aufkochen. Die Pfirsichspalten hinzugeben und auf milder Hitze einige Minuten garen. Sie sollten nicht zu weich werden! Anschließend durch ein Sieb geben und die Pfirsiche sehr gut abtropfen lassen.

(Damit die Pfirsichschicht später nicht so leicht Wasser verliert, habe ich auf französischen Blogs gelesen, dass Pektin NH mit etwas Zucker vermischt und vor dem Kochen zum leicht warmen Pfirsichpüree gegeben, dem vorbeugen soll.)

Das Pfirsichpüree erhitzen (*ggf. Zucker u. Pektin NH hinzufügen*) und aufkochen lassen. Dann vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtzubereitung auflösen. Die abgetropften Pfirsichspalten hinzufügen und das Kompott in die *Universo Silikonform* füllen. Dabei die Pfirsichspalten schön gleichmäßig verteilen. Abkühlen lassen und anschließend am besten über Nacht einfrieren.

Mürbeteig

- 80 g Butter
- 40 g Puderzucker
- 160 g Mehl Type 550
- 1,5 g Salz
- 32 g Ei (verquirlt)
- 12 g gemahlene Mandeln
- 1 Eigelb u. 1 Teel. Milch zum Bestreichen (Eistreiche)

Butter, Puderzucker, Mehl, Mandeln und Salz zu einer sandigen Masse verarbeiten. Danach das Ei hinzufügen und alles zusammen schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen und in Folie verpackt zwei Stunden in den Kühlschrank legen.

Tipp: In dieser Zeit kann man sehr gut die Crème Pâtissière der Zitronenverbene Creme zubereiten!

Nach der Kühlzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Den Tartering fetten und auf ein Backblech legen, das mit einer Airmat* oder Backpapier belegt ist. Den Teig in den Ring legen und sorgfältig einpassen. Überlappenden Teig an den Rändern mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Tarteboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Damit die Ränder der Tarte nicht so leicht abrutschen nutze ich diese Zeit, um die Tarte noch einmal vorzugsweise in den Gefrierer oder in den Kühlschrank zu stellen. Danach ist der Tarteteig schön hart.

Die Tarte anschließend für ca. 18 Minuten backen.

Danach herausnehmen, den Ring entfernen und die Tarte innen und außen mit der Eistreiche bepinseln. Noch einmal ca. 5 Minuten nachbacken, bis sie goldbraun ist. *Die Eistreiche dient nicht nur der schöneren Farbe, sondern bewahrt den knusprigen Mürbeteig vor zu schnellem Durchweichen.* Die Tarte auf einem Rost vollständig abkühlen lassen. Wer die Ränder ganz besonders sauber haben möchte, kann diese nun noch mit einer **Microplane Reibe**¹ sanft abschleifen.

Crème diplomate mit Zitronenverbene

- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 20 große Blätter frische (!) Zitronenverbene
- 250 g Vollmilch
- 50 g Zucker
- 40 g Eigelb
- 25 g Maisstärke (Maizena)
- 20 g Butter
- 200 g Schlagsahne

Tipp: Ich empfehle nicht, die frische Zitronenverbene durch getrocknete zu ersetzen! Geschmacklich erinnert diese nämlich an Heu. Wer keine frische Zitronenverbene hat, sollte lieber auf andere Kräuter, wie z.B. Basilikum, Zitronenmelisse, Minze oder besser auf Zitronenabrieb zurückgreifen!

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Vollmilch mit den Zitronenverbeneblättern in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen, mit einem Stabmixer durchmischen und 15 Minuten ziehen lassen. Danach die aromatisierte Milch durch ein Sieb gießen und erneut erhitzen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke verquirlen. Die heiße Milch hinzugießen und mit der Eimasse verrühren. Zurück in den Topf geben und bei milder Hitze rühren, bis die Creme eindickt. Vom Herd ziehen und die Butter und die Gelatine unterrühren. Die fertige Crème pâtissière in eine flache Schale gießen, die Oberfläche mit Folie bedecken und abkühlen lassen. *Die Schlagsahne kommt erst hinzu, wenn die Torte bereit zum Zusammenbau ist!*

Transparente Glasur

Möglicherweise kann man auch fertigen Tortenguß verwenden. Das habe ich aber nicht ausprobiert.

- 100 g Glucosesirup
- 65 g Wasser
- 15 g Zitronensaft (durch ein Sieb gegossen)
- 85 g Zucker
- 4,5 Blätter (7,6g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Wasser, Zucker, Zitronensaft und Glucosesirup in einem Topf zum Kochen bringen und auf 103 Grad erhitzen. Den Zuckersirup in ein anderes Gefäß umfüllen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Wenn die Glanzglasur auf etwa 30 – 35 Grad abgekühlt ist, ist sie bereit zum Gießen.

Fertigstellung

- frische Zitronenverbenablätter
- kleine Pfirsichspalten

Die Sahne für die Zitronenverbena Creme schlagen (s.o.). Danach die Crème pâtissière in einer Schüssel cremig schlagen. Die Schlagsahne in drei bis vier Portionen nach und nach unter die Creme ziehen. Die Zitronenverbena Creme nun in einen Spritzbeutel mit **französischer Tülle**¹ füllen und einen Teil der Creme in den Tarteboden füllen. Anschließend glatt streichen.

Sobald die transparente Glasur die richtige Temperatur erreicht hat, die gefrorene Pfirsichschicht aus der Silikonform lösen und etwas erhöht in eine flache Schale stellen, die überlaufende Glasur aufnimmt. Gleichmäßig mit der Glasur übergießen, die Tropfen am unteren Rand abstreifen und die Pfirsichschicht mittig auf die Tarte platzieren. Den Rand der Tarte nun mit Tupfen der restlichen Zitronenverbena Creme verzieren und mit Verbena Blättern und feinen Pfirsichspalten dekorieren.

Sobald die Pfirsichschicht aufgetaut ist, kann die Tarte serviert werden. Ich finde sie, wie fast alle Tartes, frisch am leckersten 😊

