



## Pfirsich-Maracuja Torte mit Basilikum

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: [Silikonform Dot\\*](#), [Silikonform Tortaflex 16 cm\\*](#), [Tartering 20 cm\\*](#), [Silikonform Quenelle\\*](#) (optional)

### Pfirsich-Maracuja Kompott

- 190 g Pfirsichfruchtfleisch
- 85 g [Maracujapüree<sup>1</sup>](#)
- 30 g Zucker
- 1,5 g [Pektin NH\\*](#)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Bl. Gelatine

Frische Pfirsiche kurz überbrühen und die Haut abziehen. Anschließend in Würfelchen schneiden. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Pektin mit dem Vanillezucker mischen. Die Pfirsichstückchen mit dem Maracujapüree und dem Zucker in einem Topf leicht erwärmen, dann die Pektin-Vanillezuckermischung einrühren und das Kompott 1-2 Minuten kochen lassen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine im Kompott auflösen. Die Fruchtzubereitung in die Tortaflex Form füllen und einfrieren.

### Basilikumcreme

- 80 g Schmand (Sauerrahm 24%)
- 10 g Limettensaft
- Abrieb ½ Bio Limette
- 5 g (ca. 25) frische Basilikumblätter
- 30 g Zucker
- 100 g Schlagsahne
- 1 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen. Schmand, Limettensaft, Limettenabrieb, Zucker und Basilikumblätter mit einem Stabmixer durchpürieren. Diese Zubereitung in einem Topf leicht erwärmen und die gut

ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Basilikumcreme ziehen. Die Basilikumcreme in die Tortaflex Form, auf die angefrorene Pfirsichschicht geben und wieder einfrieren.

## **Biskuit**

- 1 Ei Gr. L, getrennt
- 20 g Zucker
- 20 g Mehl
- 5 g gemahlene Mandeln
- Abrieb ½ Bio Limette

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Das Eigelb sanft einrühren. Mehl und gemahlene Mandeln darüber sieben und vorsichtig zusammen mit dem Zitrusabrieb unterheben. Den Biskuit mit 20 cm Durchmesser auf eine Silikonmatte oder auf Backpapier streichen und 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und danach einen Kreis mit 18 cm Durchmesser ausschneiden.

## **Pfirsichmousse**

- 100 g [Pfirsichpüree](#)<sup>1</sup>
- 70 g [Valhrona Inspiration Passion Kuvertüre](#)\*
- 155 g Joghurt 10% stichfest
- 1 Teel. Zitronensaft
- 4 1/2 (7,8 g) Blätter Gelatine
- 245 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Das Pfirsichpüree kurz aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann alles in die geschmolzenen Kuvertüre rühren und mit einem Stabmixer aufemulgieren. Den Joghurt mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die Pfirsichmasse in den Joghurt einrühren. Die Schlagsahne halbsteif schlagen und unterziehen.

## **Aufbau**

- 2-3 El. Holunderblütensirup, altern. Pfirsich/Maracujasaft

Den Biskuit mit etwas Saft oder Sirup bestreichen. Die Dot Silikonform etwa zu Zweidrittel mit der Pfirsichmousse füllen. Die gefrorene Frucht-Basilikum Einlage aus der Tortaflex Form lösen und in die Mousse drücken. Die Ränder ausfüllen und die Einlage mit einer dünnen Schicht Mousse bedecken (es bleibt ein Rest Mousse). Die getränkte Biskuitscheibe auflegen und die Form über Nacht einfrieren.

Für die Dekoration ggf. drei Mulden der Quenelle Form füllen und ebenfalls einfrieren. Die kleine Menge Restmousse im Kühlschrank aufbewahren.

## **Crumbleboden**

Der Boden wird in zwei Schritten zubereitet:

### **Mürbeteig**

- 40 g weiche Butter
- 27 g Puderzucker
- 62 g Mehl 550
- 8 g gemahlene Mandeln
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten miteinander zu einem Teig verkneten, 3-4 mm dick ausrollen und bei 180 Grad goldbraun backen. Abkühlen lassen.

- 100 g Mürbeteig s. o.
- 40 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)<sup>1</sup>
- 53 g [Dulcey Kuvertüre](#) oder [weiße Kuvertüre](#)\*
- 10 g Butter
- 1 Prise Salz

Den Mürbeteig und die Waffelröllchen zerbröseln. Die Kuvertüre mit der Butter zusammen schmelzen und mit den Streuseln und dem Salz vermengen. Dies geht tatsächlich am besten mit der Hand.

Anschließend einen Tortenring mit 20 cm Durchmesser mit Tortenrandfolie auslegen und die Streusel gleichmäßig einfüllen. Mit der Hand oder besser einer Teigkarte recht gut festdrücken (besonders auch auf die Ränder achten)! Den Boden in den Gefrierschrank stellen (Kühlschrank reicht möglicherweise auch).

\*\*\*

## **Die folgenden 3 Komponenten dienen ausschließlich der Garnitur!**

*Möchte man die Torte anders dekorieren kann man sie weglassen oder nur einzelne wählen.*

### **Aufschlagganache**

- 60 g weiße Kuvertüre
- 40 g Sahne
- 8 g Glucose (altern. Agavendicksaft)
- 1 Blatt Gelatine
- 87 g kalte Sahne

Die Gelatine einweichen. 40 g Sahne mit der Glucose kurz aufkochen lassen und über die weiße Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen, dann verrühren und die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Mit dem Stabmixer aufemulgieren und dabei die kalte flüssige Sahne hinzugeben. Die Oberfläche der Ganache mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. *Es bleibt ein Rest, da kleinere Mengen schwierig zuzubereiten wären. Die Ganache kann aber einfach so oder z.B. zu Waffeln verascht werden kann.*

## **Basilikumgel**

Das Gel wird in zwei Schritten zubereitet:

### **Basilikumsirup**

- 50 g Zucker
- 50 g Wasser
- 25 g frisches Basilikum

Zucker und Wasser zu Sirup kochen.

Dann müssen zunächst die Basilikumblätter blanchiert werden. Dazu in einem Topf Wasser kochen, die Basilikumblätter hinzugeben und unter das heiße Wasser drücken. Anschließend sofort durch ein Sieb gießen und die blanchierten Blättchen in Eiswasser legen.

Das blanchierte Basilikum in den Sirup geben und mit einem Stabmixer ganz fein pürieren. Danach noch einmal durch ein feines Sieb passieren.

### **Basilikumgel**

- 50 g Basilikumsirup (s.o.)
- 200 g Wasser
- 1 Teel. Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 2,5 g Agar Agar

Agar Agar und Zucker mischen. Wasser und Zitronensaft zusammen mit der Agar/Zuckermischung aufkochen und 3 Minuten lang kochen lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Basilikumsirup mischen. Komplett abkühlen lassen. Komplett abgekühlt mit einem Stabmixer so lange mixen, bis ein Gel entstanden ist. - *Rezept: M. Pomili & M. Sittisuntorn*

### **Mikrowellenbiskuit**

- 1 Ei Gr. M
- 12 g Zucker
- 30 g Glucosesirup oder z.B. Grafschafter Sirup
- grüne Lebensmittelfarbe
- 25 g Mehl
- 5 g Backpulver

Ei, Zucker, Glucose und Farbe mit einem Mixer schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und unterheben. Einen Pappbecher zur Hälfte mit dem Teig füllen und bei 700 Watt ca. 1 Minute in die Mikrowelle stellen. Den Biskuit vorsichtig aus dem Becher lösen und für die Dekoration der Torte zerpfücken. - *Rezept: [Vanilletanz](#)*

\*\*\*

### **Fertigstellung**

- [weißes und grünes Velvetspray](#)\*
- Pfirsichspalten
- [essbares Gold](#)<sup>1</sup>
- optional Pfirsich-/Maracujagelee
- frische Basilikumblätter

Die Torte ausformen und sogleich zunächst mit dem weißen, dann mit dem grünen Velvetspray besprühen. Ebenso die drei weißen Quenelles.

Den Crumbleboden auf eine Tortenplatte legen und den Ring vorsichtig entfernen. Zur Fixierung der Torte den Crumbleboden mit ein wenig von der übrig gebliebenen Mousse bestreichen. Die gefrorenen Torte mittig auf den Crumbleboden setzen. Die Quenelles auf die Tortenoberfläche legen.

Die Aufschlagganache mit dem Mixer wie Schlagsahne steifschlagen. Nicht zu stark! Die Ganache in einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen und Tupfen auf die Torte spritzen. Dabei etwas Platz für den Mikrowellenbiskuit lassen! Mit einem [Kugelausstecher](#) kleine Mulden in die Tupfen drücken und diese mit dem Basilikumgel und/oder Pfirsich-/Maracujagelee füllen.

Den Mikrowellenbiskuit und frische Pfirsichspalten in den Zwischenräumen verteilen. Mit frischen Basilikumblättchen und essbarem Gold dekorieren. Die Torte auftauen lassen.

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>