



Vanilletörtchen mit Pfirsich & Holunder

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

Verwendete Formen: Silikonform **Marshmallow**¹, Silikonform **Halbkugel 50mm***

Pfirsich-Holunder Kompott

- 90 g frisches Pfirsichfruchtfleisch, fein gewürfelt
- 10 g Zitronensaft
- 90 g Holunderblütensirup (**selbstgemacht** (empfohlen) o. **gekauft**¹)
- 1 ½ Blätter (2,5g) Gelatine

Die Pfirsiche ganz kurz in kochendes Wasser geben. Anschließend die Pfirsichhaut abziehen. (*Ich habe Plattpfirsiche verwendet, es gehen aber natürlich auch normale Pfirsiche oder auch Nektarinen*). Die Gelatine ein eiskaltem Wasser einweichen. Das Pfirsichfruchtfleisch fein würfeln und sogleich mit Zitronensaft übergießen. Danach zusammen mit dem Holunderblütensirup aufkochen lassen und eine ganz kurze Zeit köcheln lassen. *Die Fruchtwürfel sollen aber nicht zerfallen!* Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine im Kompott auflösen. Danach 4 Mulden der Halbkugel Silikonform mit der Fruchtmasse füllen und anschließend einfrieren.

Cashewteig

- 90 g Ei (ca.2 Eier)
- 60 g Zucker
- 20 g Dinkelmehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 30 g gemahlene Mandeln
- 40 g gehackte Cashewkerne
- 10 g geschmolzene Butter
- Holunderblütensirup zum Tränken

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Den Boden einer Springform mit 16 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Ich habe alle o.g. Zutaten zusammen in den Thermomix gegeben und 20-30- Se. auf hoher Stufe gemixt. Das geht natürlich auch im Blender oder aber mit dem Mixgerät. In letzterem Fall sollten die Cashewkerne aber zuvor fein gehackt werden.

Den Teig in die vorbereitete Springform geben und ca. 12-15- Minuten backen. Auskühlen lassen und eine knapp 1 cm dicke Schicht schneiden. Daraus vier Kreise mit 5,5 cm Durchmesser ausstechen und diese mit Holunderblütensirup tränken.

Vanillemousse

- 110 g Vollmilch
- Mark einer Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 35 g Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 250 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Das Mark der Vanilleschote in die Milch geben und diese erhitzen. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heiße Vanillemilch unter das Eigelb rühren und alles durch ein Sieb zurück in den Topf gießen. Auf milder Hitze auf ca. 84 Grad erhitzen. Dabei immer stetig rühren! Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Vanillecreme auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Creme ziehen.

Aufbau

Die Mulden der Marshmallow Silikonform zu zwei Drittel mit der Vanillemousse füllen. Das klappt am besten, indem man die Mousse zuvor in einen Spritzbeutel überführt hat. Die Mousse an den Seitenwänden der Mulden etwas hochstreichen, damit es keine Lufteinschlüsse gibt. Die gefrorenen Pfirsich-Holunderkompott Einlagen ausformen und in die Mousse drücken. Mit etwas Vanillemousse auffüllen und zum Abschluss je einen getränkten Cashewteigkreis auflegen. Die Form mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens eine Nacht einfrieren. *Es bleibt eine kleine Menge Mousse zum Vernaschen übrig.*

Fertigstellung / Velvetspray

- weißes Velvetspray¹ aus der Spraydose
- *oder selbstgemacht* (*siehe Hinweis unten):
- 100 g **Kakaobutter*** + 100 g **weiße Kuvertüre*** + fettlösliche Lebensmittelfarbe: **weiß**¹

Ich habe mein Velvetspray für diese Törtchen selber hergestellt, gefärbt und mit einer handelsüblichen **Sprühpistole¹ (gibt's auch im Baumarkt) auf die gefrorenen Törtchen gesprüht. Dafür die Kakaobutter und die Kuvertüre jeweils bei 45 Grad schmelzen, vermischen und einfärben. Ich sprühe dann das Velvetspray auch mit 45 Grad. **HIER** habe ich etwas ausführlicher über dieses Thema geschrieben.*

¹Selbstverständlich kann man auch Velvetspray aus der praktischen Sprayflasche verwenden. Dann ist man allerdings auf die im Handel verfügbaren Farben beschränkt. Hinzu kommt, dass es durch

das EU Verbot von Titandioxid leider schwierig geworden ist an reinweißes Spray zu kommen. Aber natürlich kann man die Velvetschicht der Törtchen auch in einer anderen Farbe einfärben 😊.

Die Törtchen aus der Form lösen und noch gefroren dünn mit dem Velvetspray* besprühen. Dabei vorher darauf achten, dass sich kein Reif auf der Oberfläche gebildet hat. Einfach ggf. mit der flachen Hand darüberstreichen, um ihn zu entfernen.

- Ich habe die Törtchen dann mit selbstgefertigten **Wafer Paper Blumen** und Verbenenblättchen dekoriert.

© 2024 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>