



"Peach Blossom"-Torte – Weißer Pfirsich | Erdbeere

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: Silikomart [Universo](#)*, Silikomart [„Tortaflex“](#)*, Silikomart ["Quenelle 24"](#)* (für die Garnitur)

Pfirsich-Erdbeer Kompott

- 190 g [Ponthier Fruchtpüree "weißer Pfirsich"](#)*
- 2 Teel. Zitronensaft
- 10 g Vanillezucker
- 20 g frische Erdbeeren, fein gewürfelt
- 40 g frischer Pfirsich/Nektarine, fein gewürfelt
- 2 Bl. (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Pfirsichpüree mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker aufkochen lassen. Dann die Fruchtwürfelchen hinzugeben und nur ganz kurz mitköcheln lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in das Kompott rühren. Anschließend in die "Tortaflex"-Silikonform füllen und einfrieren.

Erdbeerganache

- 60 g pürierte Erdbeeren
- 100 g weiße Kuvertüre
- ½ Blatt (0,85 g) Gelatine
- 100 g kalte Sahne
- 5 g gefriergetrocknetes [Erdbeerpulver](#)¹

Die Kuvertüre schmelzen, die Gelatine einweichen. Die pürierten Erdbeeren einmal aufkochen und dann zur Kuvertüre geben. Die Gelatine hinzufügen. Mit dem Stabmixer durchpürieren und dabei die kalte Sahne hinzugießen. Zum Schluss das Erdbeerpulver untermixen. Die Ganache auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann gleichmäßig auf der gefrorenen Kompottsicht verteilen. Die Form mit der Einlage erneut einfrieren.

Mandel-Financier

- 30 g Butter
- 5 g Honig
- 50 g Puderzucker
- 25 g Mehl
- 20 g gemahlene Mandeln
- 50 g Eiweiß

Die Butter in einem kleinen Topf bräunen lassen, den Honig hinzufügen und dann abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Puderzucker, Mehl und gemahlene Mandeln mischen und das (ungeschlagene) Eiweiß dazugeben. Verrühren, und anschließend die gebräunte Butter hinzufügen. Zu einem glatten Teig verquirlen und in eine Springform mit 18 cm Ø füllen. Ca. 15–20 Minuten backen und danach ganz abkühlen lassen.

Crispyboden

- 150 g fein zerriebene Mürbeteigreste, Streusel *oder* „sandige“ Kekse (z. B. Spritzgebäck)
- 15 g Crêpes dentelle Waffelröllchen ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)¹)
- 15 g Nuss-Praliné ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)¹)
- 30 g weiße Kuvertüre
- 1 Prise Salz

Die weiße Kuvertüre schmelzen und mit dem Praliné verrühren. Fein geriebene Streusel, zerbröselte Crêpes dentelles und Salz zur Kuvertüre geben. Alles gut vermengen und die Masse anschließend zwischen zwei Schichten Backpapier gleichmäßig 3–4 mm dick ausrollen. *Sollte die Masse zu trocken sein, kann etwas geschmolzene Butter (5-10 g) ergänzt werden.* Auf einer flachen Platte liegend in den Kühlschrank legen. Sobald der Boden fest ist, einen Kreis mit 17 cm Durchmesser ausschneiden und wieder in den Kühlschrank, besser aber in den Gefrierschrank legen. Dann zerbricht er nicht so leicht beim Auflegen.

Pfirsichmousse

- 120 g [Ponthier Fruchtピューree "weißer Pfirsich"](#)*
- 170 g Pfirsich/Maracuja Joghurt 3,5%
- 1 El. Zitronensaft
- 50 g [Ponthier Fruchtピューree "weißer Pfirsich"](#)*
- 10 g Eiweiß
- 40 g Zucker
- 5 Bl. (8,5 g) Gelatine
- 140 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Schlagsahne halbsteif schlagen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

120 g Pfirsichpüree mit dem Joghurt und dem Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Danach 50 g Pfirsichpüree mit dem Zucker und dem Eiweiß in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf auf 40 Grad erwärmen und anschließend mit dem Rührgerät hellschaumig aufschlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und auf milder Hitze in einem Topf schmelzen. Löffelweise etwa die Hälfte der Pfirsich/Joghurtmischung in die geschmolzene Gelatine rühren. Diese Mischung dann in die

verbliebene Pfirsich/Joghurtcreme rühren. Anschließend zunächst die Eiweißmasse und dann die geschlagene Sahne unterziehen.

Aufbau

- wahlweise etwas Pfirsichpüree oder Pfirsichlikör

Knapp dreiviertel der Pfirsichmousse in die Unviererso-Silikonform füllen und die Mousse am Rand hochstreichen. Die gefrorene Einlage ausformen und mit der Erdbeerganacheschicht nach unten in die Mousse drücken. Mit etwas Pfirsichmousse bedecken. Den Mandelfinancierboden mit Likör oder Pfirsichpüree bestreichen und auflegen. Erneut dünn mit Mousse bestreichen und die Torte mit dem Crispyboden abschließen. Die Form mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens eine Nacht in den Gefrierschrank stellen. Die restliche Mousse in fünf Mulden der "Quenelle"-Silikonform geben und ebenfalls einfrieren.

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- [weiße](#)¹ und [pfirsichfarbene](#)¹ Lebensmittelfarbe

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die Lebensmittelfarbe hinzu. (*Tipp: Die Farbe kontrolliere ich, indem ich die Glasur über einen weißen Gummischaber fließen lasse.*) Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal kurz aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen und mit einem Stabmixer gut durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- [weißes Velvetspray](#)*
- [weiße Zuckerperlen](#)¹
- essbare/ungiftige Blüten
- weißer Schokoladenring

Die Mirror glaze im Wasserbad oder in der Mikrowelle auf 45 Grad erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Zum Gießen sollte sie eine Temperatur zwischen 26 und 32 Grad haben. *Die Konsistenz entscheidet über den Gießzeitpunkt! Die Glasur soll wie cremige Sahne fließen.*

Jetzt kann die gefrorene Torte ausgeformt und etwas erhöht auf eine flache Schale gestellt werden, die die überlaufende Glasur auffängt. Die Torte gleichmäßig mit der Mirror glaze übergießen. *Zuvor sicherstellen, dass sich kein Reif auf der Tortenoberfläche gebildet hat, der die Glasur später zum Abrutschen bringen könnte!* Die Glasurtropfen am unteren Rand der Torte vorsichtig mit einem Messer oder einer kleinen Palette abstreifen. Die Torte auf einem Teller oder einer Tortenplatte absetzen.

Für die Garnitur die fünf Quenelles ausformen und sogleich mit weißem Velvetspray bedecken.

Noch gefroren kreisförmig auf der Oberfläche der Torte arrangieren. Den Schokoladenring um die Torte legen und vor dem Servieren mit kleinen Blüten und Zuckerperlen garnieren.

© 2026 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>