

Pfirsich-Thymian-Torte



Das brauchst du:

für den Cornflakes-Knusperboden:

- 320 g weiße Kuvertüre, gehackt
- 20 g Pistazien, geröstet
- 160 g Cornflakes

Für die Füllung:

- 3 kleine Pfirsiche
- 50 g Zucker für die Pfirsiche
- 150 ml Wasser
- 1 Thymianzweig
- 800 ml Sahne
- 400 ml Milch
- 120 g Zucker
- 8 Zweige Thymian
- 12 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Für die Verzierung:

- 12 Knusperhäufchen aus dem Knusperboden
- 1 Pfirsich, in Spalten geschnitten
- Thymianzweige

So machst du´s richtig:

- 1.) Gib die Cornflakes in eine große Schüssel und zerstoße sie etwas.
- 2.) Gib die weiße Schokolade bzw. Kuvertüre in ein Wasserbad oder einen Simmertopf und lass sie schmelzen.
- 3.) Gib die Pistazien zu den Cornflakes und rühre um.
- 4.) Gib die Schokolade zu den Flakes und rühre kräftig um.
- 5.) Nimm einen Tortenring und öffne ihn auf ca. 26 cm (also Tortengröße).
- 6.) Gib auf den unteren Teil des Ringes Klarsichtfolie und achte darauf, dass sie den Tortenring gut umschließt, so dass später nichts rauslaufen kann.
- 7.) Gib die Cornflakes nun auf den Boden des Tortenrings.
- 8.) Mache mithilfe eines Kaffeelöffels 12 Knusperhäufchen aus einem Teil des Cornflakesbodens und lege diese Häufchen auf ein Stück Backpapier (diese Häufchen brauchst du später als Verzierung).
- 9.) Drücke den Rest des Bodens fest.
- 10.) Schäle 3 der 4 Pfirsiche mit einem Sparschäler.
- 11.) Schneide die Pfirsiche in kleine Würfelchen.
- 12.) Gib diese Würfelchen in eine feuerfeste Form.
- 13.) Gib die 150 ml Wasser mit den 50g Zucker in einen kleinen Topf zusammen mit einem Stiel Thymian.
- 14.) Lass alles aufkochen und gib dann diesen so genannten Läuterzucker zu den Pfirsichen in die Form.
- 15.) Gib das Ganze mit Alufolie abgedeckt für 20 Minuten bei 160 Grad Oberhitze/Unterhitze in den Ofen.
- 16.) In der Zwischenzeit kannst du die „Panna Cotta“ machen: Gib dazu die Sahne, die Milch, die 120 g Zucker in einen Topf und lass das Ganze unter ständigem Rühren (wichtig!) aufkochen.
- 17.) Gib nun 8 Zweige Thymian hinein und lass das Ganze 15 Minuten ziehen.
- 18.) Nimm nun die Thymianzweige heraus.
- 19.) Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein, so dass sie sich ausdrücken lässt.
- 20.) Drücke die Gelatine aus und lass sie in einem kleinen Topf am Herd schmelzen (niemals kochen lassen, denn sonst ist die Gelatine unwirksam).
- 21.) Gib nun 2-3 Schöpflöffel der Milchsahne in die Gelatine und rühre um (das nennt man „Angleichen“).
- 22.) Gib nun diese Gelatinemasse zurück in die Milchsahne und lass das Ganze kalt werden und etwas anstocken (also andicken).
- 23.) Gib nun die Pfirsiche in diese Milchsahne-Masse.
- 24.) Gib das Ganze nun in den Tortenring.
- 25.) Lass alles mindestens 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank stocken.
- 26.) Schneide dann den vierten Pfirsich in 12 Pfirsichstücke zum Garnieren.
- 27.) Lege nun wie oben zu sehen 1 Knusperhäufchen, 1 Pfirsichstück und 1 Thymianzweig zusammen als Garnitur.