

Thymian- Nektarinen-Torte

16 cm Durchmesser
14 cm Höhe

Zubereitungszeit: 3½–4½ Stunden

Kühlzeit: 18¼ Stunden

Backzeit: 20 Minuten

ZUSAMMENSETZUNG TORTE

Thymian-Zitronen-Biskuit
Thymian-Zitronen-Mousse
weiße Schokoladenmousse
Lemon Curd
karamellisiertes Nektarinenkompott

DEKORATION

Kräuter

BITTE VORBEREITEN

4 Tortenringe (Ø 16 cm)
2 Spritzbeutel
1 verstellbarer Tortenring
(Ø 16 cm, 10 cm hoch)
Tortenrandfolie
1 Tortenhorn

AM VORTAG

THYMIAN-ZITRONEN-BISKUIT

8 Zweige Thymian
300 g weiche Butter
225 g Zucker
1 Prise Salz
Abrieb und Saft von 2 Bio-Zitrone
6 Eier
375 g Weizenmehl (Type 405)
1½ Pck. Backpulver

- **Für den Thymian-Zitronen-Biskuit** den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Tortenringe mit Backpapier und Alufolie einschlagen (S. 8).
- Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und sehr fein hacken.
- Butter, Zucker, Salz, Thymian, Zitronenabrieb und -saft in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen.
- Die Eier einzeln einrühren.
- Mehl und Backpulver sieben und unter die Eiermasse rühren.
- Die Biskuitmasse in die Ringe füllen, glatt streichen und im Ofen (oben und unten) etwa 20 Minuten backen.
- Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



THYMIAN-ZITRONEN-MOUSSE

- 2½ Blatt Gelatine
- 3 Zweige Thymian
- 70 g Zitronenpüree (von Boiron)
- Mark von ½ Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 20 g Zucker
- 30 g Eigelb
- 150 g Sahne

- **Für die Thymian-Zitronen-Mousse** die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und sehr fein hacken.
- Thymian, Zitronenpüree, Vanillemark, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen.
- 3–4 EL der heißen Fruchtmasse mit einem Schneebesen unter das Eigelb rühren. Die Eigelbmasse zur restlichen Fruchtmasse gießen und verrühren.
- Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und den Fond abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

- 2 Blatt Gelatine
- 140 g weiße Kuvertüre
- 65 g Milch
- 65 g Sahne
- Mark von 1 Vanilleschote
- 2 Prisen Salz
- 30 g Eigelb
- 225 g Sahne

- **Für die weiße Schokoladenmousse** die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- Die Kuvertüre hacken.
- Milch, Sahne, Vanillemark und Salz in einem Topf aufkochen.
- 3–4 EL der heißen Milchmischung mit einem Schneebesen unter das Eigelb rühren. Die Eigelbmasse zur restlichen Milchmischung gießen und verrühren.
- Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Kuvertüre einrühren und schmelzen lassen.
- Den Fond abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

KARAMELLISIERTES NEKTARINENKOMPOTT

- 3 Nektarinen
- 20 g Zucker
- Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone
- Mark von ½ Vanilleschote
- 20 g gesalzene Butter
- 70 g Aprikosennektar (van Nahmen)
- 15 g Speisestärke

- **Für das karamellierte Nektarinenkompott** die Früchte waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften in kleine Würfel schneiden.
- Den Zucker in einem Topf schmelzen und karamellisieren lassen. Mit dem Zitronensaft ablöschen. Zitronenabrieb, Nektarinenwürfel, Vanillemark und Butter zugeben und verrühren.
- Aprikosennektar und Speisestärke verrühren. Zu den heißen Früchten geben, unter Rühren kurz aufkochen und binden lassen.
- Das Kompott mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht kalt stellen.

LEMON CURD

- 120 g Abrieb und Saft von Bio-Zitronen
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter
- 3 Eier

- **Für den Lemon Curd** alle Zutaten in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen und andicken lassen.
- Den Curd abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

AM TORTENTAG

WEISSE EINSTREICHCREME

- 750 g weiche Butter
- 40 g Vanillesirup (von Monin)
- Saft von 1 Zitrone
- 250 g Puderzucker



- **Für die weiße Einstreichcreme** die Butter in einer Küchenmaschine mit Rührhaufsatz schaumig schlagen. Vanillesirup und Zitronensaft einrühren.
- Den Puderzucker sieben und zur Butter geben. Die Buttermasse weiter aufschlagen, bis sie weiß und voluminös ist.
- Ein Drittel der Creme in einen Spritzbeutel füllen. Die restliche Creme abgedeckt bei Raumtemperatur lagern.

Fertigstellung

- **Die Thymian-Zitronen-Biskuitböden** aus den Ringen lösen und oben begradigen.
- **Den Fond der Thymian-Zitronen-Mousse** auf 26–28°C erwärmen und mit einem Schneebesen glatt rühren ohne Luft einzuschlagen. Die Sahne leicht aufschlagen und unter den Fond heben. Dabei nicht zu lange rühren, da sie sich sonst vom Fond trennt und ausflokt.
- **Den Fond der weißen Schokoladenmousse** auf 26–28°C erwärmen und mit einem Schneebesen glatt rühren ohne Luft einzuschlagen. Die Sahne aufschlagen und unter den Fond heben. Dabei nicht zu lange rühren, da sie sich trennt.

- **Das karamellierte Nektarinenkompott** nochmals kurz durchrühren und in einen Spritzbeutel füllen.
- **Zum Zusammensetzen der Torte** den verstellbaren Tortenring mit Tortenrandfolie auslegen und diese auf 14 cm Höhe einkürzen.
- Den ersten Boden in den Ring setzen und am Rand einen Ring Einstreichcreme (etwa 1 cm breit, 3 cm hoch) aufdressieren.
- In die Mitte die Hälfte der weißen Schokoladenmousse füllen und glatt streichen.
- Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Wieder am Rand einen Ring Einstreichcreme aufdressieren. In die Mitte drei Viertel des Lemon Curd streichen. Darauf die Thymian-Zitronen-Mousse streichen. In die Mousse zwei Ringe Kompott spritzen.
- Den dritten Boden auflegen und leicht andrücken. Wieder am Rand einen Ring Einstreichcreme aufdressieren. In der Mitte die restliche weiße Schokoladenmousse glatt verstreichen. In die Mousse zwei Ringe Kompott spritzen.
- Den letzten Boden auflegen und andrücken. Die Torte abgedeckt 6 Stunden kalt stellen.
- **Die Torte** danach aus dem Ring lösen und die Folie abziehen.
- **Die restliche weiße Einstreichcreme** nochmals aufschlagen.
- **Die Torte** dünn mit der Einstreichcreme einstreichen. Die Creme mit dem Tortenhorn so weit vom Rand abziehen, dass die Böden durchschimmern.
- Die Torte etwa 15 Minuten kühlen.
- Dann nochmals einstreichen und mit dem Tortenhorn als Half Naked glatt abziehen.

Dekoration

gemischte Kräuterzweige (Minze, Rosmarin, Thymian, Zitronenthymian)

- **Zum Ausgarnieren der Torte** die Kräuter waschen, sorgfältig trocken tupfen.
- Die Kräuterzweige als gemischten Kranz auf dem Rand der Torte anordnen.