

Törtchen gefüllt mit Mousse von weißem Pfirsich und soufflierter Pfirsich mit Thymianeis

Für 4 Personen

FÜR DEN SOUFFLIERTEN PFIRSICH

250 ml trockener Weißwein / Saft von
1 Zitrone / 1 Nelke / 1 kleine Zimt-
stange / 230g Zucker / 4 blanchierte,
gehäutete und entsteinte Pfirsiche
3 Eiweiße / 2 Eigelbe / 2 Tl Mehl

1 Tl Weizenstärke / 1 Tl gemahlene Mandeln

1 Weißwein, Zitronensaft, Nelke, Zimtstange und 200 g Zucker
aufkochen. Die Pfirsiche einlegen und 5 Min. köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Pfirsiche über Nacht
eingelegt ruhen lassen.

2 Kurz vor dem Servieren Eiweiße mit 5 g Zucker schaumig schlagen, restlichen
Zucker nach und nach einrieseln lassen, bis das Eiweiß cremig ist. Eigelbe, Mehl,
Stärke und Mandeln unterziehen. Pfirsiche aus dem Sud nehmen, trocken tupfen
und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Pfirsiche mit der
Soufflee-Masse bedecken und 5 Min. im auf 250C vorgeheizten Backofen backen.

Für die Pfirsich-Mousse

2 Eigelb / 125g Zucker / 2 EL Pfirsichlikör

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

400g püriertes Pfirsichfruchtfleisch

250g geschlagene Sahne

1 Die Eigelbe mit Zucker und Pfirsichlikör über dem heißen Wasserbad mit
den Schneebesen des elektrischen Handrührgeräts schaumig schlagen. Gelatine gut
ausdrücken und in der warmen Zucker- Eigelb- Masse auflösen.

2 Die Eigelbmasse abkühlen lassen und das Pfirsichpüree unterheben. Die Sahne
schlagen und unterziehen. Die Mousse bis zum Rand in die vorbereiteten Schoko-
ladenringe füllen und kalt stellen.

Für den Vanilleschaum

150g Sahne / 150ml Milch / 50g Zucker

½ Vanillestange / 5 Eigelb

1 Sahne, Milch, Zucker und aufgeschnittene Vanillestange in einen Topf geben
und zum Kochen bringen. Eigelbe in eine Schüssel geben und einen Teil der heißen
Flüssigkeit langsam damit verrühren.

2 Diese Masse zurück zur restlichen Sahne-Milch geben und bei milder Hitze
rühren, bis das Eigelb bindet und die Flüssigkeit anfängt anzudicken. Die Vanille-
sauce sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren und abkühlen lassen.

Für das Zitronenthymian-Eis

150g Sahne / 350ml Milch / 140g Zucker

½ Bund Zitronenthymian / 6 Eigelb

1 Sahne und Milch zum Kochen bringen. Den Zitronenthymian zufügen, den Topf
Vom Herd ziehen und das Ganze zugedeckt 10 Min. ziehen lassen. Die Thymian-Sahne
Durch ein Sieb passieren.

2 Eigelb und Zucker schaumig schlagen und mit der Thymian-Sahne verrühren. Die Masse
über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf etwa 80 Grad erhitzen. Die
Schüssel vom Wasserbad nehmen, die Masse abkühlen lassen und in der Eimaschine
Gefrieren. Das Eis umfüllen und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen.

Je 1 Pfirsichtörtchen auf Tellern anrichten und mit 1 Mandelblatt belegen. Auf die
Mandelblätter 1 Kugel Thymianeis setzen. Die soufflierten Pfirsiche aus dem Ofen nehmen
und auf die Teller setzen. Die Vanillesauce mit einem Pürierstab aufmixen. Etwas Vanilleschaum
angießen.

