



**Süßes by
Markus**

SUPREME SOMMERTÖRTCHEN MIT BUTTERMILCH, PFIRSICH, MARILLE UND ERDNUSS

ZUTATEN

Erdnussbrownie:

- 100 g Butter
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 40 g Vollmilchkuvertüre
- 2 Eier
- 120 g Rohrohrzucker
- 2 g Salz
- 60 g Weizenmehl
- 40 g geröstete und gesalzene Erdnüsse (fein gehackt)
- 2 g Backpulver

Glasur:

- 500 g Pfirsich-Marillenpüree
- 300 g Weiße Kuvertüre
- 8 Blatt Gelatine
- etwas rote und gelbe Lebensmittelfarbe (optional)

Buttermilchmousse:

- 250 g Buttermilch
- 50 g Honig
- 50 g Zucker
- Saft und Abrieb einer halben Zitrone
- Mark einer halben Vanilleschote
- 250 g Schlagobers
- 5 Blatt Gelatine

Pfirsich-Marillenpüree:

- 300 g Marillen (entsteint)
- 300 g Pfirsiche (entsteint)
- 300 g Reiters Pfirsichnektar
- Saft einer halben Zitrone

Pfirsich-Marillenmousse:

- 250 g Pfirsich-Marillenpüree
- 50 g Zucker
- 250 g Schlagobers
- 20 g Pfirsichlikör (optional)
- 5 Blatt Gelatine

Zum Ausfertigen:

- 100 g Schlagobers
- 1/2 TL Sahnesteif
- Frische Marillen und Pfirsiche
- Kakaonibs

SO GEHT'S

1. Törtchenringe (9 Ringe mit je 8cm Durchmesser) mit Öl auspinseln, auf ein mit Folie oder Silikonmatte belegtes Backblech setzen.
2. **Pfirsich-Marillenpüree:** Früchte klein schneiden, mit Pfirsichnektar & Zitronensaft weich kochen, pürieren, durch Sieb streichen, abkühlen lassen.
3. **Erdnussbrownie:** Butter und Kuvertüre schmelzen, Eier mit Zucker und Salz verrühren, alles mischen, Mehl, Backpulver und Erdnüsse unterheben. Die Masse auf ein 25 x 25 cm großes Backblech streichen und bei 170 °C Heißluft ca. 13–16 Minuten backen. Der Brownie darf nach dem Backen ruhig noch etwas weich sein. Auskühlen lassen und anschließend 7 cm große Böden ausstechen. Die Brownie-Reste am besten sofort vernaschen!
4. **Buttermilchmousse:** Gelatine einweichen, Buttermilch, Honig, Zucker, Zitrone & Vanille verrühren, Gelatine schmelzen & einrühren, Obers unterheben. In Ringe füllen, kalt stellen.
5. **Pfirsich-Marillencmousse:** Gelatine einweichen, Fruchtpüree & Zucker verrühren, Gelatine mit Likör schmelzen, einrühren, Obers unterheben. Mousse bis knapp unter Rand füllen, Brownieboden eindrücken. Mind. 3 Std. kühlen.
6. Törtchen aus den Ringen lösen, auf ein Glasiergitter setzen und im Tiefkühler anfrieren lassen.
7. **Glasur:** Gelatine einweichen, Fruchtpüree aufkochen, mit Kuvertüre und Gelatine mixen, eventuell etwas Farbe zufügen. Die Glasur durch ein feines Sieb passieren, damit keine Luftbläschen entstehen. Auf ca. 40 °C abkühlen lassen, dann die Törtchen übergießen und nochmals kühlen.
8. Törtchen vom Gitter nehmen, den Rand mit Kakaonibs absetzen und die Törtchen zusammensetzen.
9. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen, in Spritzbeutel füllen. Kurz vor dem Servieren mit Schlagobers, frischen Pfirsichen, Marillen & Kräutern garnieren.

Gutes Gelingen – lassen Sie es sich schmecken!

