



Lavendel Nektarinen Torte

Zutaten für eine ø18 cm Torte:

2 Eier
40 g Kristallzucker
60 g glattes Mehl
20 g Lavendelblüten
25 g zerlassene Butter
1 Prise Salz
60 ml Lavendel Sirup

Zutaten für die Nektarinen Creme:

100 g Nektarinen Fruchtaufstrich
2 Blatt Gelatine
100 ml Schlagobers
etwas Cointreau

Zutaten für die Gelee Schicht:

3 Stück Nektarinen
2 Pkg. klares Tortengelee
250 ml Lavendel Sirup
250 ml Wasser

Zubereitung:

Für den Tortenboden eine Tortenform mit Butter und Mehl ausfetten. Wir legen außerdem den Boden immer mit Backpapier aus.

Eier mit Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Mehl, Lavendelblüten und die zerlassene Butter unterheben.

Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Den Tortenboden aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und mit 60 ml Lavendel Sirup tränken.

Die Seiten der Tortenform mit Backpapier auskleiden. Tortenboden dabei in der Form lassen.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, ausdrücken und über leichter Hitze mit einem Schuss Cointreau auflösen. Den Nektarinen Fruchtaufstrich ebenfalls über leichter Hitze zur Gelatine einröhren, bis alles eine homogene Masse wird. Creme auf dem Tortenboden verteilen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Gelee Schicht die Nektarinen waschen, abtropfen und in Scheiben bzw. Stück schneiden. Auf der Torte auflegen, wie es einem gefällt.

Das Tortengelee nach Packungsanweisung mit dem Lavendelsirup und dem Wasser anrühren. Über der Torte verteilen, sodass alle Nektarinenscheiben komplett mit Gelee überzogen sind. Noch einmal kalt stellen, bis das Gelee ausgekühlt ist.

Tipp:

Wir benötigten zwei Päckchen Tortengelee, da die Nektarinen noch ziemlich unreif und schwer zu schneiden waren. Wenn man die Nektarinen in dünneren Scheiben schneiden kann, sollte auch eine Packung Tortengelee reichen.

