Nektarinen-Brandteigtorte
Mit saftigen Nektarinen zaubert Theresa Knipschild feine Sommeraromen in ihre Torte und zeigt, wie der Brandteig problemlos gelingt.

Das Rezept
von Theresa Knipschild für 10-12 Stücke

Zutaten für den Teig

- 130 ml Milch
- 130 ml Wasser
- 2 Prisen Salz
- 10 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Prise Muskatnuss
- 160 g Weizenmehl Type 550
- 4 Eier

Zutaten für die Füllung

- 2-3 reife Nektarinen
- 200 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnestandmittel
- 200 g Schmand
- 40-80 g Zucker
- etwas Vanillearoma oder Mark einer halben Vanilleschote
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- etwas Puderzucker

Zubereitung
Wasser und Milch mit Butter, Salz und Zucker aufkochen. Das Mehl in einem Rutsch hinzugeben und alles gut zu einem Teig verrühren.
Wichtig: Das Mehl muss in einem Rutsch hinzugefügt werden, damit es sich nicht verklumpt. Sonst verbindet es sich nicht mit der Masse.
Die Teigkugel rührend (z. B. mit Hilfe eines Holzlöffels) im Topf ca. eine Minute „abbrennen“. Das erkennt man an der weißen Schicht, die sich am Topfboden bildet. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und ca. zehn Minuten abkühlen lassen. Anschließend Eier nach und nach hinzufügen und mit den Knethaken eines Handrührgeräts einarbeiten. Erst wenn ein Ei vollständig eingearbeitet ist, das nächste hinzufügen. Das sieht zunächst so aus, als würden die Massen sich nicht verbinden. Daher weiterkneten.
Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.
Den Teig in einen Spritzbeutel oder einen Frischhaltebeutel füllen (dann eine Ecke abschneiden) und zwei Spiralen mit ca. 0,5 cm Abstand zwischen den Teigkreisen auf das Backpapier setzen. Der Teig geht stark und so entsteht mehr Volumen. Alternativ kann man die Kreise auch mit Hilfe eines Tellers oder Tortenrings auf dem Backpapier vorzeichnen.
Einen Boden mit gehobelten Mandeln bestreuen.
Beide Böden ca. 20 Minuten backen. Die Böden sollten goldbraun sein. Falls sie zu dunkel werden, die Temperatur reduzieren oder die Position der Bleche im Ofen tauschen.

Den Boden mit den Mandeln nach dem Backen direkt in zehn bis zwölf Tortenstücke schneiden. So bricht die Torte später beim Durchschneiden nicht und die Füllung quetscht nicht heraus.
Die Böden vollständig abkühlen lassen.
Die Nektarinen in ca. 0,5 x 0,5 cm große Würfel schneiden.
Sahnestandmittel mit Zucker mischen. Sahne, Schmand, Zucker-Sahnestandmittelmischung, Vanille und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und mit den Quirlen eines Handrührgeräts oder in einer Küchenmaschine steif schlagen. Nektarinen vorsichtig unterheben. Masse ggf. mit etwas mehr Zucker abschmecken.
Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben, die Creme darauf geben und glattstreichen. Die einzelnen, schon durchgeschnittenen Teigstücke auf der Creme anordnen. Vor dem Servieren ca. eine Stunde kaltstellen. Wer mag, kann die Torte mit Puderzucker bestreuen.