



© Céline de Cérrou pour France Olive

mürbeteigtorte mit Pfirsichen

Zutaten für 6 Personen:
Für den Mürbeteig mit Olivenöl:
350 g Mehl
12,5 cl Huile d'olive de Nice g.U.
1 Ei
1 Prise Salz
½ Glas Wasser

Für die Garnitur:
5 weiße und gelbe Pfirsiche
2 Eier
15 cl Sahne
1 EL Zucker
1,5 Esslöffel gemahlene Mandeln
20 Blätter Zitronenverbene



Zubereitung: 30 Min.
Garzeit: 30 Min.

Sahne erhitzen, die Zitronenverbene hineingeben und ziehen lassen. Beiseitestellen.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Mürbeteig mit Olivenöl zubereiten: Ei in einer Schüssel aufschlagen und mit dem Salz verquirlen. 250 g Mehl dazugeben und alles vermengen.

Olivenöl hinzufügen und kneten, damit der Teig homogen wird.

Die restlichen 100 g Mehl dazugeben. Etwas Wasser hinzufügen und den Teig kneten. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig glatt und schön homogen ist.

Teig ausrollen und in eine Tarteform legen. Den Teig mit einer Gabel einstechen.

Garnitur zubereiten:

Pfirsiche häuten und ihn in Scheiben schneiden.

Eier, Zucker, gemahlene Mandeln und die Zitronenverbene-Sahne (Verbene vorher entfernen!) vermischen.

Pfirsichscheiben auf den Teig legen und dann die Eiercreme darüber gießen.

Für 30 Minuten in den Ofen schieben.

Lauwarm oder kalt servieren.