AnnThereseSophie

TORTEN UND SO

Torte: ca. 22 cm Spezielles Zubehör: Silikomart Tortaflex Ø 16 cm, Silikomart Tourbillon Ø 14 cm, verstellbarer Tortenring, Tortenrandfolie

Fruchtspirale

- 150 g Himbeerpüree oder selbstgemachtes aus roten Früchten
- Zucker nach Bedarf
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree mit dem Zucker erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In die Tourbillion füllen und in den Tiefkühler stellen.

Marzipanbiskuit

- 220 g Marzipan
- 2 Eidotter
- 2 ganze Eier
- 80 g Mehl
- 40 g Maisstärke
- 200 g Eiweiß
- 80 g Zucker
- 60 g Butter

Das grob geraspelte Marzipan zusammen mit dem Eidottern und den ganzen Eiern in einer Rührschüssel schaumig rühren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und gemeinsam mit dem gesiebten Mehl und der gesiebten Stärke vorsichtig unter die Eigelbmasse melieren. Zwei Eßlöffel der Biskuitmasse zur Butter geben und verrühren. Sobald die Masse gebunden ist, diese wieder vorsichtig unter die Biskuitmasse geben. Ich habe die Masse auf zwei Springformen - einmal zwei Drittel und einmal ein Drittel - verteilt und bei 160 ° ca. 20 min gebacken. Den Biskuitteig über Nacht abkühlen lassen. Am nächsten Tag den höheren Biskuit in zwei gleiche Teile schneiden, beim anderen die Oberfläche etwas begradigen und beiseite legen.

Himbeermousse

- 100 g Himbeerpüree oder selbstgemacht
- 40 g Zucker
- 140 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder Callets
- 3 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne 35 %

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree mit dem Zucker erwärmen, die gut gequellten Gelatineblätter ausdrücken und darin auflösen. Das Fruchtpüree über die Kuvertüre geben und kurz warten. Dann gut zu einer Ganache verrühren. Die Masse auf ca. 30 ° abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Nun einen ersten Tortenboden in die Tortaflexform legen. Vielleicht müsst ihr den Rand vorher noch etwas abschneiden, damit der Biskuit gut in die Form passt. Darauf gebt ihr dann die erste Hälfte des Mousse, dann wieder mit einem Biskuit abdecken, die zweite Hälfte des Mousse und zum Schluss den dritten Biskuit auflegen. Die Form über nach in den Tiefkühler stellen.

Rosa Biskuit (Yann Brys)

- 75 g Eier
- 63 g feiner Zucker
- 62 g geschälte und fein geriebene Mandeln
- (125 g de tant pour tant)*
- 17 g Mehl
- 60 g Eiweiß
- 8 g Zucker
- 15 g Butter
- rosa Lebensmittelfarbe (ich habe Wilton-Gelfarbe verwendet)

*) De tant pour tant ist ein Begriff, der in der Herstellung von Macarons häufig aufscheint. Damit ist eine Mischung aus 50 % Puderzucker und 50 % Mandelmehl gemeint.
Die Eier mit dem Zucker und den geriebenen Mandeln sehr schaumig rühren. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Ich habe die Lebensmittelfarbe dazu gegeben, wie die Eigelbmasse schön schaumig war. Danach das gesiebte Mehl gemeinsam mit dem Eischnee vorsichtig unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter.
Die Biskuitmasse gleichmäßig dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine

Silikonmatte streichen. Ich verwende eine Silikonmatte mit einem Rand, damit lässt sich die Masse besonders gleichmäßig verstreichen - ist aber nicht notwendig 😊. Den Biskuit im vorgeheizten Backrohr bei ca. 20 Minuten backen. Achtet nicht unbedingt auf meine angegebene Zeit, sondern beobachtet den Backvorgang bei eurem Backrohr. Es ist doch jeder Backofen ein bisschen anders. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und dann auf ein Backpapier stürzen, das untere Papier oder die Silikonmatte vorsichtig abziehen und abkühlen lassen. Danach in zwei Streifen von 7 cm schneiden. Das geht am Besten mit einem befeuchteten Pizzaschneider.

Shortbread (Yann Brys)

- 100 g Butter
- 55 g Zucker
- Vanillezucker
- Zitronenschale
- 2 g Salz
- 125 g Mehl
- 1/2 Eidotter

Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einer Rührschüssel schaumig rühren. Die Zitronenschale und das Eigelb zugeben, anschließend das Mehl unterkneten. Für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach zwischen zwei Backpapieren dünn ausrollen und goldgelb backen.
Nach dem Erkalten einen Kreis von ca. 21 cm ausschneiden.

Vanillemousse

- 100 ml Vollmilch
- 17 g Sahne
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 5 g Vanilleextrakt
- 300 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker vermischen. Die Milch und den ersten Teil der Sahne in einem Kochtopf aufkochen lassen. Das Vanillemark auskratzen und mit dem Vanilleextrakt zugeben. Sobald die Flüssigkeit kocht, vom Herd nehmen und zum Eigelb geben. Gut verrühren dann wieder alles zurück in den Topf und unter ständigem Rühren die Masse auf ca. 82 ° aufkochen lassen. Sobald die Masse etwas eindickt und die Temperatur erreicht ist, durch ein Sieb in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Bei ca. 25 ° kann dann die cremig geschlagene Sahne vorsichtig unter gehoben werden.

Zubereitung und Fertigstellung

Einen Tortenring auf ca. 22 cm einstellen und auf ein Cakeboard oder gleich auf die Kuchenplatte stellen. Den Tortenring mit Tortenrandfolie auskleiden und am Boden den Shortbread einlegen. Die rosa Biskuitstreifen an den Rand legen, dabei darauf achten, dass die Enden fest aneinander stoßen. Den Innenteil der Torte, die drei Biskuitböden mit dem Himbeermousse, aus dem Tiefkühler nehmen und mittig auf den Shortbread legen. Wer mag, kann diesen noch dünn mit Himbeer-marmelade bestreichen - ich habe das leider vergessen 😊. Dann langsam den sich ergebenden Rand und die Oberfläche bis zum Biskuitrand mit dem Vanillemousse auffüllen. Die Torte zum fest werden in den Kühlschrank stellen.

Wenn das Vanillemousse erstarrt ist, kann die Tourbillon Fruchtspirale aus dem Kälteschlaf geholt werden und in der Mitte aufgelegt werden. Ich habe den Rand mit Himbeerhälften und Blüten dekoriert. Aber das überlasse ich euch ganz eurer Fantasie.

Viel Freude damit !!