

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Torte: Volumen 1000 ml

Besonderes Zubehör: Backrahmen eckig , Pavoni Sublime - ich habe diese Form gewählt, da sie an die Schokolade erinnert, ihr könnt aber jede andere Form nehmen mit einem Volumen von 1000 ml

Kalamansi-Mango-Fruchtschicht

- 80 g Kalamansipüree
- 50 g Mangopüree
- 30 g Zucker (od. nach Belieben)
- 2 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Fruchtpürees mit dem Zucker erhitzen, anschließend die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Fruchtmasse in die vorbereitete Silikonform geben und im Kühlschrank oder Tiefkühler erstarren lassen.

Vanillecreme (M. Lubbe)

- 40 g Milch
- 20 g Sahne
- Bourbon Vanillepulver oder das Mark einer halben Vanilleschote
- 2 Blätter Gelatine
- 1 Eigelb
- 25 g Zucker
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne mit dem Vanillepulver in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Daneben das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heiße Sahnemilch darüber gießen und gut verrühren. Anschließend alles wieder zurück in den Topf geben und auf ca. 82° aufkochen lassen. Danach die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und in einer Schüssel etwas abkühlen lassen. Am Schluss die cremig geschlagene Sahne unterrühren. Die Vanillecreme auf die erstarrte Fruchtschicht geben und über Nacht einfrieren.

Karamellkuchen

- 50 g Lactée Caramal (Cacao Barry) oder Milchkuvertüre
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 40 g brauner Zucker
- 35 g Zucker
- 50 g Butter
- 35 g Mehl
- 1/4 Teelöffel Backpulver
- 40 g gemahlene, geschälte Mandeln

Die Butter mit dem braunen Zucker schaumig rühren. Die Schokolade in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Sobald die Butter cremig gerührt ist, die Dotter einzeln zugeben, dann die geschmolzene Schokolade. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, über die Eigelbmasse sieben und gemeinsam mit dem Eischnee und den Mandeln vorsichtig unterheben. Die Masse in eine rechteckige Form (ca. 25 cm x 9 cm) geben, glattstreichen und goldgelb backen. Über Nacht abkühlen lassen, am nächsten Tag die Oberfläche begradigen und einen Streifen von 22 cm x 6 cm ausschneiden.

Tobleronemousse

- 56 g Vollmilch
- 56 g Sahne
- 2 Eigelb
- 12 g Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 200 g Toblerone
- 250 g Sahne

Die Milch und die Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Toblerone in kleine Stücke hacken. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Rührschüssel verschlagen. Sobald die Sahnemilch zu kochen beginnt, über die Eigelbe geben und verrühren. Dann alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren auf ca. 82° erhitzen. Anschließend vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Gegebenenfalls durch ein Sieb streichen und über die Tobleronestücke geben. Ungefähr eine Minute stehen lassen und dann verrühren. Die Creme nun auf ca. 30° abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Die Frucht/Vanilleeinlage aus der Form nehmen und die Form wieder säubern. Etwa zwei Drittel der Tobleronemousse in die Form füllen, die Frucht/Vanilleeinlage mittig einlegen und sanft eindrücken. Mit dem restlichen Mousse bedecken und mit dem passend geschnittenen Kuchenteig abschließen. Wieder für eine Nacht in den Tiefkühler stellen.

Mirrorglaze

- 120 g [Glukosesirup](#)
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser
- 8 g Pulvergelatine
- 48 g Wasser
- 120 g Milchkuvertüre gehackt oder Callets
- 80 g gezuckerte Kondensmilch

Die Pulvergelatine in 48 g kaltem Wasser einrühren und quellen lassen. Ich verwende für die Mirrorglaze lieber Pulvergelatine, damit das Verhältnis von Wasser und Gelatine genau stimmt. Ersatzweise kannst du aber auch 5 Blätter Gelatine verwenden. Glukosesirup, Zucker und 60 g Wasser in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Sobald der Zuckersirup 103° erreicht hat, vom Herd nehmen, die gezuckerte Kondensmilch einrühren und die gequollene Gelatine darin auflösen. Die gehackte Kuvertüre in eine hohe Rührschüssel geben und die Flüssigkeit darüber gießen. Etwas stehen lassen. Danach mit dem Stabmixer aufemulgieren. Darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlagen werden. Sobald die Glasur schön sämig ist, mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Ich finde, es spricht nichts dagegen, die Glasur am gleichen Tag zu verwenden. Ich persönlich mache das lieber, weil ich beim neuerlichen Erwärmen und Emulgieren es immer schaffe, zig Luftblasen zu erzeugen :-).

Rocherglasur

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 60 g neutrales Öl
- 60 g gehackte Nüsse oder Mandeln

Die Schokolade in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Langsam das Öl zugießen und die gehackten Nüsse unterrühren. In eine passende Schüssel geben und bis zur Verwendungstemperatur von ca. 30° abkühlen lassen.

Fertigstellung

Die Mirrorglaze entweder in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad verflüssigen. Dabei erreicht die Glasur ca. 50°, dann wieder auf die Verwendungstemperatur von ca. 35° abkühlen lassen.

Gleichzeitig die Rocherglasur bei Verwendungstemperatur bereitstellen. Und zwar in einer Form, die groß genug ist, um die ganze Torte darin eintauchen zu können.

Die Torte ausformen und auf zwei umgedrehte Gläser legen. Darunter eine flache Schale oder ein Backblech platzieren, damit die überschüssige Glasur aufgefangen werden kann. Die Torte mit der Mirrorglaze überziehen, in dem die Glasur in einem Schwall über die Torte gegossen wird. Es ist jedesmal wieder spannend und aufregend zugleich, ob es perfekt gelingt 😊. Aber an dieser Stelle sollte nicht geschwätzt werden, es muss schnell gehandelt werden !! Die Nasen am Rand rasch mit einem scharfen Messer nach innen abstreifen, die Torte mit zwei Schaschlikspießen oder einem Tortenheber aufheben und den unteren Rand in die Rocherglasur tauchen. Den Boden mit der überschüssigen Glasur abstreifen. Das war alles in allem eine Nervenprobe, ganz exakt ist der Rand auch nicht gelungen. Aber wenigstens ist die Torte heil geblieben 😊.

Gutes Gelingen !!