

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Cappuccino | Fingers

Törtchen: 10 Stück

Zubehör: eckiger Backrahmen o.ä., [Silikomart Fashion Éclair](#) , [St. Honorétülle](#)

Schokoladecreme (Tag 1)

- 75 g flüssige Sahne
- 112 g Zartbitterkuvertüre gehackt oder Callets
- 150 g Sahne cremig geschlagen

Einen eckigen Backrahmen so einstellen, dass er ca. die Breite von 12 cm hat und ihn mit Klarsichtfolie bespannen. Die Folie bildet dann den Boden. Von der Schokocreme müssen am Ende dünne Streifen geschnitten werden, welche für diese Form passend sind. Ich habe einen Backrahmen von 14 cm x 14 cm, der eignet sich dafür gut. Natürlich können die Törtchen auch in jeder anderen Form gemacht werden.

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Sahne in einem Kochtopf erhitzen und anschließend vorsichtig unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Etwas abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben und in die vorbereitete Form geben. Über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Schokoladebiskuit (Tag 1)

- 35 g geriebene Mandeln
- 35 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker
- 30 g Mehl
- 10 g Backkakao
- 10 g Butter

Die Mandeln, den Zucker und das Ei in der Rührmaschine dick schaumig rühren. Die Butter in einem Topf schmelzen. Den Kakao mit dem Mehl vermischen. Wenn die Masse aufgeschlagen ist, das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Gemeinsam mit dem gesiebten Mehl vorsichtig untermelieren. Einen Esslöffel davon mit der Butter verrühren, bis die Masse gebunden ist. Dann ebenfalls noch unter die Masse rühren. Die Biskuitmasse nun ca. 1 cm dick auf eine Backmatte oder ein Blech streichen und ca. 15 min backen. Die Masse auch hier so aufstreichen, dass bei der Zubereitung der Törtchen 10 Streifen von 12 cm Länge und ca. 2 cm Breite ausgeschnitten werden können. Der Silikonform liegt ein Cutter bei, damit können die Streifen ganz passend ausgestochen werden.

Den Biskuitteig über Nacht auskühlen lassen.

Kaffeemousse (Tag 2) v. Maren Lubbe

- 97 g Vollmilch
- 1 El. löslicher Kaffee - wer den Kaffeegeschmack intensiver möchte, kann mehr verwenden
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 90 g weiße Kuvertüre, gehackt
- 1 El. brauner Rum
- 2 Blätter Gelatine
- 250 g Schlagsahne

Die Milch mit dem Kaffee in einem Kochtopf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit den Eigelben in einer hohen Rührschüssel verrühren, nicht aufschlagen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen. Die Kaffeemilch über das Eigelb geben und verrühren. Alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82 ° erwärmen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Masse in drei Teilen unter die Kuvertüre rühren. Vorsichtig den Rum unterheben. Die Ganache auf ca. 35° abkühlen lassen, immer wieder umrühren. Die Sahne cremig schlagen und unterheben.

Kaffeeganache (Tag 2)

- 100 g Sahne (I)
- 10 g Glukosesirup
- 10 g Akazienhonig
- 92 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 158 g Sahne (II)

Die Sahne mit dem Glukosesirup und dem Akazienhonig in einem Topf erhitzen. Die heiße Milch über die gehackte Kuvertüre oder die Callets geben und kurz stehen lassen. Verrühren, bis die Schokolade aufgelöst ist. Dann langsam in einem Strahl die Sahne (II) unterrühren. Mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schokoladenussglasur (Tag 3 oder auch vorher)

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

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen, anschließend langsam in einem dünnen Strahl das Öl unterrühren. Zum Schluss die gehackten Nüsse oder Mandeln unterheben. Abkühlen lassen, dabei immer wieder etwas umrühren. Verwendet wird sie bei einer

Temperatur von ca. 30°.

Die Schokoladenglasur kann entweder am Tag der Fertigstellung zubereitet werden oder aber auch davor. In einer Plastikdose hält sich die Glasur sehr lange.

Zubereitung und Fertigstellung

Mit dem der Silikonform beiliegenden Cutter 10 Stück vom Schokoladebiskuit ausstechen. Sollte der Ausstecher kleben, einfach kurz in Wasser tauchen und dann ausstechen.

Die Schokoladecreme aus dem Tiefkühler holen und daraus ca. 1 cm breite und 12 cm lange Streifen schneiden. Hier muss nun etwas schnell gearbeitet werden, da die Schokoladecreme als dünne Streifen sehr schnell auftaut und dann nicht mehr so gut verarbeitet werden kann.

Sobald alles bereit liegt, das Kaffeemousse in die vorbereitete Silikonform geben. Da sie relativ schmal sind, geht es am Besten mit einem Dressiersack. Etwa zwei Drittel der Form füllen, am Rand noch mit einem kleinen Löffel hochstreichen, damit keine Lücken entstehen. Nun den Streifen Schokoladecreme einlegen, nochmals etwas Kaffeemousse darüber geben und mit dem Schokoladebiskuitstreifen abschließen. Sobald alle Formen gefüllt sind, für eine Nacht oder aber mind. 4 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Am Tag der Verwendung die Schokoladenglasur zubereiten und auf ca. 30° abkühlen lassen. Wenn ihr die Glasur schon vorher zubereitet habt, einfach in der Mikrowelle vorsichtig erwärmen. Die Glasur in eine Plastikdose geben, die genügend Platz bietet, um das Törtchen darin eintauchen zu können. Die Törtchen ausformen und jeweils eines mit zwei Zahnstochern aufspießen und in die Glasur eintauchen. Die Glasur sollte bis an den Rand der Oberfläche gehen. Die Oberfläche sollte frei bleiben, hier wird ja noch die Ganache aufdressiert.

Ich hatte vom Kekse backen noch einen Schokomürbteig. Aus diesem habe ich mit dem größeren Cutter noch passende Kekse hergestellt und die Törtchen darauf platziert. Es ist Geschmackssache - ehrlich: es geht auch ohne 😊.

Die vorbereitete Kaffeeganache nun noch vorsichtig mit dem Mixer aufschlagen. Mit dem Dressierbeutel und der St. Honorétülle auf jedes Törtchen eine Wellenlinie spritzen. Dieses Mal hatten die Törtchen natürlich eine weihnachtliche Dekoration, die schöne Wellenlinie bietet aber Anlass für eine Menge unterschiedlicher Dekorationen.