

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Gewürzmousetorte mit Cranberries

Torte rechteckig: ca. 10 bis 12 Portionen

Spezielles Zubehör: rechteckiger Backrahmen ca. 9 cm x 25 cm, Silikonform Pavoni Venus (ca. 900ml)

Cranberryfruchteinlage (Tag 1)

- 200 g Cranberries
- 75 g Mandarinenpüree oder -saft (alternativ: Orangensaft)
- Abrieb einer ½ Bioorange
- 150 g Gelierzucker 1:2
- 1 Blatt Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Cranberries waschen und mit dem Mandarinenpüree oder -saft in einem Topf kochen bis sie alle geplatzt sind. Den Orangenabrieb und den Gelierzucker hinzufügen und nach Packungsanleitung (ca. 4 min) unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und einen Moment abkühlen lassen, dann die Gelatine darin auflösen. Den Boden eines rechteckigen Backrahmens (ca. 9 cm x 25 cm) mit Klarsichtfolie bespannen. Die Cranberries etwas abkühlen lassen, dann in die Form geben und etwas glatt streichen. Dann über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Anisbiskuit (Tag 1)

- 30 g geriebene und geschälte Mandeln
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker
- 35 g Mehl

- 10 g Butter
- Anis gemahlen und ganz

Die Butter schmelzen. Die Mandeln, Zucker, das Ei und das Eigelb in der Küchenmaschine schaumig rühren. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eiweiße mit der zweiten Menge Zucker zu steifem Schnee schlagen. Gemeinsam mit dem Mehl und den Anissamen oder dem gemahlenden Anis untermelieren. Dann ca. 1 Eßlöffel der Masse nehmen und mit der geschmolzenen Butter verrühren, bis sich alles verbindet. Dann die Masse wieder zurück zur Biskuitmasse geben und nochmals sanft unterheben. Die Menge des Gewürzes kann ich euch leider nicht mehr sagen, ich habe es "nach Gefühl" verwendet, tut mir leid.

Eine rechteckige Form mit einem Streifen Alufolie teilen, sodass ein rechteckiges Format entsteht - etwa in der Größe der Silikonform. In meinem Fall waren das ca. 10 cm in der Breite und ca. 30 cm in der Länge. Habt ihr nur eine kleinere Form, könnt ihr auch danach einfach zwei Streifen daraus zuschneiden. Das spielt überhaupt keine Rolle. Den Teig einfüllen und glattstreichen, ca. 20 min backen. Über Nacht auskühlen lassen.

Gewürzmousse mit Anis - (Tag 2) (M. Lubbe)

- 125 g flüssige Sahne
- Gewürze nach Geschmack Sternanis, Zimtstange, Kardamomkapsel – (ich habe in diesem Fall nur Anis und das Mark einer halben Vanilleschote verwendet)
- Abrieb von 2 oder 3 Mandarinen
- 2 Eigelb
- 2 Teelöffel Zucker
- 5 Blätter Gelatine
- 215 g weiße Kuvertüre
- 70 g Mandarinenensaft
- 250 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und die Kuvertüre in der Mikrowelle oder dem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die Sahne mit den Gewürzen - oder in diesem Fall mit dem ca. 1/2 Teelöffel Anis (vorsichtig dosieren: Anis hat ein sehr intensives Aroma und der Vanille in einem Topf erwärmen. Danach beiseite stellen und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Danach abseihen und ggf. wieder auf 125 g auffüllen. Nochmals aufkochen lassen, in der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Sobald die Sahne erhitzt ist, diese zur Eigelbmischen geben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse in drei Teilen zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Immer erst komplett unterrühren, bevor der nächste Teil dazugegeben wird. Am Schluss langsam den Mandarinenensaft dazugeben und verrühren. Die Masse auf ca. 30° abkühlen lassen. Wenn die Masse abgekühlt ist, die Sahne cremig schlagen und unterheben.

Mirrorglaze (Tag 2)

- 120 g Glukosesirup
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser
- 8 g Pulvergelatine (ersatzweise 5 Blatt Gelatine)
- 48 kaltes Wasser
- 120 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 80 g [gesüsste Kondensmilch](#) (gibt es natürlich auch im Supermarkt 😊)
- Lebensmittelfarben (rot|kirschrot|ganz wenig schwarz)

Die Pulvergelatine in 48 g kaltem Wasser einrühren und quellen lassen. 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 oder die Callets in eine hohe Rührschüssel geben und die Flüssigkeit darüber gießen. Etwas stehen lassen und vor dem Mixen die Lebensmittelfarbe dazugeben. Danach mit dem Stabmixer emulgieren. 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.

Zusammenbau | Montage (Tag 2)

Die Fruchteinlage aus dem Tiefkühler nehmen und passend zur Form etwas zuschneiden. Sie sollte rundherum etwa 1 cm kleiner sein wie die Form. Ebenso den Biskuit ggf. oben etwas gerade schneiden und die Größe passend zur Silikonform zuschneiden. Für meine brauchte ich einen Streifen von ca. 9 cm x 25 cm.

Das Gewürzmousse fast zur Gänze in die Form geben und am Rand hochstreichen, damit keine Lücken entstehen. Dann die Cranberry-Fruchteinlage einlegen, etwas eindrücken und dann das restliche Mousse darüber geben. Am Schluss den Biskuit einlegen und ebenfalls sanft eindrücken. Der Biskuit sollte am Ende auf der gleichen Höhe sein, wie der Rand der Silikonform. Die Form mit Plastikfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

Fertigstellung (Tag 3)

Die Mirrorgläze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad vorsichtig auf ca. 45 ° erwärmen, mit Klarsichtfolie abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 35 ° abkühlen lassen.

Die Torte ausformen und auf zwei umgekehrte Gläser, die auf einer flachen Schale o.ä. stehen, legen. Mit der Mirrorgläze überziehen. Abtropfen lassen, die entstandenen Nasen mit einem scharfen Messer wegschneiden oder nach innen wegstreichen. Die Torte vorsichtig mit einer Palette auf die Tortenplatte legen.

Als Dekor habe ich Cranberries in Eiweiß getaucht und dann in Zucker gewälzt. Nachdem sie getrocknet waren, gemeinsam mit Kekssternen und Rosmarin auf der Torte platziert.

Im Kühlschrank langsam auftauen lassen, das dauert so ca. 4 Stunden.

