

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Spekulatius | Mandarinen | Torte

Rezeptmenge: 1 Torte Ø 18 cm

Besonderes Zubehör: [Silikonform "Universo"](#), Silikonform "Tortaflex"

Mandarinenfruchtgelee (Tag 1)

- 150 ml Mandarinenpüree (oder -saft)
- Zucker je nach Geschmack
- 2 1/2 Blatt Gelatine
- Mandarinenscheiben

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree oder den Saft mit dem Zucker in einem Topf erwärmen, die Gelatine darin auflösen. Das Püree in die Tortaflexform geben, etwas abkühlen lassen und dann einige Scheiben Mandarinen hineinlegen. Über Nacht in den Tiefkühler geben.

Vanillemousse (Tag 2)

- 1 Blatt Gelatine
- 1 Eigelb
- 20 g Zucker
- 18 g Milch
- 19 g Sahne
- Vanillepulver
- 100 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Milch und 19 g Sahne in einem Kochtopf erhitzen, dann zur Eigelb-Zucker-Mischen geben und verrühren. Wieder zurück in den Topf und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. In eine Rührschüssel

umfüllen und auf ca. 30° abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Die Sahne cremig schlagen und vorsichtig unterheben. Das Vanillemousse über Fruchtschicht geben und wieder einfrieren.

Spekulatiusbiskuit (Tag 2)

- 73 g Marzipan
- 1 Dotter
- 1 Ei
- 27 g Zucker
- 67 g Eiweiß
- 27 g Zucker
- 20 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 20 g Butter
- 1 TL Zimt
- je 1/4 TL gemahlene Nelken, Ingwer und Anis
- alternativ fertiges Lebkuchengewürz o.ä.

Das Marzipan grob in die Rührschüssel reiben und mit dem Ei, dem Eidotter, dem Zucker und den Gewürzen schaumig rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat und die Eimasse schön cremig ist. Die Butter schmelzen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Kakao vermischen, sieben und mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Einen Esslöffel von der Biskuitmasse mit der aufgelösten Butter vermengen und die sich mit dem Butter verbundene Masse wieder zurück unter die gesamte Biskuitmasse heben. Den Biskuit in einer 18cm Springform für ca. 30 min backen. Am besten über Nacht auskühlen lassen.

Spekulatiuschokolademousse (Tag 3)

- 120 g Milch
- 30 g Rahm
- 1 Eigelb
- 25 g Zucker
- 2 1/2 Blatt Gelatine
- 80 g dunkle Kuvertüre oder Callets
- 100 g Milchkuvertüre oder Callets
- 280 g Sahne
- 1 TL Zimt
- je 1/4 TL gemahlene Nelken, Anis und Kardamom
- alternativ fertiges Lebkuchengewürz o.ä.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre hacken und in der Mikrowelle (bei geringer Wattstufe) oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Milch und den Rahm mit den Gewürzen in einem Topf erhitzen. Das Eigelb und den Zucker verrühren. Sobald die Milch-Sahne-Mischung zu kochen beginnt, über die Eigelb-Zuckermasse gießen, verrühren und alles wieder in den Topf zurückgeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° aufkochen lassen. Die Creme dickt dabei etwas ein. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Unter dreimal über die aufgelöste Kuvertüre gießen und immer wieder verrühren. Die Masse auf ca. 40° abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen und vorsichtig unterheben. Vermeidet hier unbedingt, zu kräftig zu rühren oder gar mit dem Mixer zu schlagen. So verliert das Mousse seine zarte, cremige, lockere Konsistenz.

Baiserstangen (Tag 3 oder am Tag der Fertigstellung)

Die Baiserstangen sind mir leider im ersten Anlauf nicht gelungen. Ich habe sie mit Kakao zubereitet, beim Spritzen bildeten sich aber viele "Löcher" in den Stangen. Mangels Zeit - wieder einmal 😊 - habe ich sie gleich nochmals gemacht, aber einfach nur rasch mit brauner Lebensmittelfarbe eingefärbt. Das hat dann zwar gut geklappt 😊. Besser wären sie natürlich mit Kakao gewesen.

- 2 Eiweiß (ca. 70 g)
- 1 Prise Salz
- 70 g feiner Zucker
- 60 g Puderzucker
- braune Lebensmittelfarbe

Den Backofen auf 80-90 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte auslegen. Eiweiß in eine blitzsaubere, fettfrei Schüssel geben, Salz hinzufügen und mit Mixgerät oder der Küchenmaschine aufschlagen. Dabei nach und nach den Zucker hinzufügen. Wenn der Eischnee schön steif ist, die noch Lebensmittelfarbe kurz untermixen. Verzeiht, beim nächsten Mal gebe ich euch ein Rezept mit Kakao an, wie es sich gehören würde 😊. Den Puderzucker über den Eischnee sieben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit einer Rundtülle füllen und lange, möglichst gleichmäßige Streifen auf das Backpapier spritzen. Die Baiserstangen ca. 1 – 1,5 Stunden im Backofen trocknen lassen. Dabei die Backofentür einen ganz kleinen Spalt offen lassen (Kochlöffel o.ä. einklemmen). Die Baiserstangen bis zur Verwendung auf die Seite legen.

Schokolademirrorglaze (Tag 3)

- 6 Blatt Gelatine
- 180 g Zucker
- 75 g Wasser
- 60 g Glukosesirup
- 150 g Sahne
- 60 g Kakao

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker, Wasser und Glukosesirup in einem Topf auf 103° aufkochen lassen. Daneben die Sahne in einem weiteren Topf ebenfalls heiß werden lassen - nicht kochen - und zu der Zuckerlösung geben. Den Topf vorher vom Herd ziehen, damit nichts überkocht. Den Kakao in eine Schüssel sieben und die heiße Mischung darüber gießen. Etwas stehen lassen und dann vorsichtig rühren, damit sich das Kakaopulver auflöst. Ich nehme keinen Schneebesen, damit ist die Gefahr zu groß, dass sich viele Luftblasen bilden. Es ist etwas mühsam, den Kakao mit einem Teigspatel so zu verrühren, dass er sich ganz auflöst. Es gelingt mir meist auch nicht zur Gänze. Dann durch ein Sieb in eine andere Schüssel gießen, so entfernen wir noch etwaige Klümpchen. Etwas abkühlen lassen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Danach die Glasur mit Klarsichtfolie bedecken - die Klarsichtfolie dabei direkt auf die Glasur geben, damit sich keine Haut bildet. Nach dem Abkühlen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung und Fertigstellung

Das Schokolademousse etwas zu zwei Dritteln in die Universoform füllen und am Rand etwas hochstreichen. Die gefrorene Frucht|Vanillemousse-schicht mittig einlegen und sanft eindrücken. Mit dem restlichen Mousse abdecken und am Schluss den Spekulationsbiskuitteig auflegen. Diesen ebenfalls noch sanft eindrücken. Es muss gut darauf geachtet werden, dass am Rand keine Lücken entstehen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Gefrierschrank geben.

Am nächsten Tag die Schokomirrorgläze über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmen, dann wieder auf ca. 35° Verwendungstemperatur abkühlen lassen. Dabei die Glasur mit einer Klarsichtfolie abgedeckt lassen und so wenig wie möglich umrühren. Dabei könnten sich unschöne Bläschen bilden.

Eine flache Schale richten, darauf eine umgedrehte kleine Schüssel stellen. Die Torte ausformen, darauf legen und glasieren. Die Glasur zieht sofort an und die sich am Rand bildenden Nasen können mit einem scharfen Messer abgeschnitten oder nach innen weggestrichen werden. Die Torte dann auf eine Tortenplatte stellen.

Die Baiserstangen vorsichtig - sie sind echt zerbrechlich - in unterschiedlich hohe Stücke schneiden und die Torte damit rundherum verzieren. Die sonstige Deko ist dieses Mal eher schlicht. Ich habe vom Schokomousse etwas weggenommen und in kleine runde Silikonformen gefüllt. Diese nun mit braunem Velvetspray besprüht und zusammen mit Sternanis, Rosmarin und einer getrockneten Mandarinscheibe als Dekoration verwendet.