

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Cassis | Whiskey | Zirkusstern

Zubehör: [Silikomart Kit Stella del Circo](#), [Velvetspray weiß](#)

### Mirrorglaze

- 7 g Gelatine (ich bevorzuge Gelatinepulver, damit die Gelatinemasse - also Pulver und Wasser - immer das gleiche Gewicht hat)
- 42 g Wasser
- 100 g Glukosesirup
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser
- 100 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 67 g gesüsste Kondensmilch
- [Lebensmittelfarbe](#) in lila und bordeaux

Die Gelatine in kaltem Wasser einrühren und zur Seite stellen. Die Kuvertüre ggf. klein hacken und in einen hohen Behälter geben. Den Zucker, den Glukosesirup und das Wasser auf max. 103° aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Kondensmilch und die eingeweichte Gelatine einrühren. Anschließend über die gehackte Kuvertüre gießen und kurz stehen lassen. Die Gelfarben dazugeben und mit dem Pürrierstab emulgieren. Dabei darauf achten, keine Luft einzuarbeiten. Sollten Luftbläschen entstanden sein, kann man die Glasur noch durch ein feines Sieb gießen, um sie wieder abzufangen. Die Oberfläche der Mirrorglaze mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Diese Menge ist natürlich zu viel für die wenigen kleinen Kugeln. Ich finde aber, noch weniger zuzubereiten, ist schwierig. Lieber behält ihr die übrig gebliebene Mirrorglaze gut verpackt im Kühlschrank auf und plant innerhalb der nächsten 14 Tage eine weitere Verwendung. Sie kann auch gut eingefroren werden.

Ich hatte für diese Torte auch noch eine Mirroglaze einer früheren Torte übrig und nur die Farbe etwas angepasst 😊.

### **Cassis Confit**

- 200 g [Cassispüree](#)
- 25 g Zucker
- 50 ml Whiskey
- 3 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, das Cassispüree mit dem Zucker erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Des Whiskey langsam unterrühren. Das Fruchtpüree in die kleinere der beiden Formen geben und im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe erstarren lassen.

### **Pistazienbiskuit**

- 3 Eigelb
- 30 g Zucker (I)
- 45 g geriebene Pistazien
- 52 g Mehl
- 3 Eiweiß
- 37 g Zucker (II)
- 15 g Butter

Das Backrohr auf ca. 170 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eigelbe mit dem Zucker (I) dick schaumig rühren. Die Butter schmelzen, abschäumen und beiseite stellen. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen, dann mit den geriebenen Pistazien und dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluss noch die Butter unterheben. Dazu erst einen Esslöffel von der Biskuitmasse zur Butter geben und so lange verrühren, bis sich die Butter und der Teig gebunden haben. Dann alles zurück zur Eigelbmasse und vorsichtig unterrühren.

Die Biskuitmasse ca. 1cm dick auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 20 Minuten backen.

Die Masse ist ausreichend bemessen, das musste aber sein, da aufgrund der Form zwei halbrunde Stücke ausgeschnitten werden mussten. Ich habe aus dem Rest Kreise ausgestochen und eingefroren und diese dann für andere Törtchen verwenden. Natürlich könnt ihr den Teig auch vernaschen.

Für eine andere Form könnt ihr den Teig auch einfach mit nur zwei Eiern zubereiten.

Nach dem Erkalten den Biskuit passend zu der kleineren, inneren und größeren, äußeren Form zuschneiden.

### **Cassis Mousse**

- 130 g Cassispüree
- 4 Blätter Gelatine
- 20 ml Whiskey
- 50 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ein Drittel des Cassispürees mit dem Zucker in einem Kochtopf erwärmen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen, dann langsam das kalte Püree unterrühren. Dann den Whiskey in einem dünnen Strahl dazugeben. Die Sahne cremig schlagen und unterheben. Das Cassismousse auf die erstarrte Fruchtschicht geben und mit dem kleineren Biskuitteig abschließen. Über Nacht in den Tiefkühler stellen.

### **Frischkäsemousse mit Zitrone**

- 75 g Zucker
- 18 g Wasser
- 2 Eidotter
- 4 1/2 Blatt Gelatine
- 25 g Zitronensaft
- Zitronenschale
- Mark einer halben Vanilleschote
- 250 g Frischkäse
- 250 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse mit dem Vanillemark und der Zitronenschale verrühren. Nun wird der Zucker mit dem Wasser zu einem Sirup gekocht. Die Eidotter etwas verrühren und zum Zuckersirup geben. Die Eigelbmasse muss nun über dem Wasserbad auf ca. 82 ° erhitzt werden, dabei ist es wichtig, ständig zu rühren. Sobald die Temperatur erreicht ist, vom Wasserbad nehmen und ebenfalls unter Rühren wieder abkühlen lassen. Ich habe den Mixer genommen, aber ihn nur bei geringer Stufe verwendet.

Den Zitronensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Zum Frischkäse geben und gut verrühren. Nun vorsichtig die Eigelbmasse unterrühren und zum Schluss die cremig geschlagene Sahne

### **Zubereitung und Fertigstellung**

Der Form beinhaltet ist eine Kunststoffstütze, die das ganze Gebilde während der Verarbeitung hält und so garantiert, dass der Zirkusstern diese ungewöhnliche Form beibehält.

Zu Beginn werden sechs Kugeln mit, der ebenfalls beiliegenden Silikonform, Frischkäsemousse gefüllt. Dann wird die größere Form mit etwa zwei Dritteln vom Rest befüllt. Das Mousse am Rand sorgfältig hochstreichen, das ist wichtig, damit keine Lücken entstehen. Die mittlere Form ausformen und mittig hineinlegen. Mit dem Rest des Mousse abdecken und mit dem größeren Biskuitteil abschließen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

- [Velvetspray weiß](#)

Am nächsten Tag die Silikonform aus der Stütze nehmen und die Torte ausformen. Im Freien oder gut geschützt die Torte mit dem Velvetspray (erwärmen und gut schütteln laut Anleitung) einsprühen. Die Mirrorgläze in der Mikrowelle auf die Verwendungstemperatur von ca. 34 ° erwärmen. Ein Pralinengitter o.ä. über einer flachen Schale platzieren und die kleinen Kugeln darauf legen. Mit der Mirrorgläze glasieren und entweder mit einem Zahnstocher oder einer schmalen Palette aufnehmen, den Rand abstreifen und in die obere Mulde der Torte legen. Die Torte nun zum Auftauen in den Kühlschrank stellen. Nach dem Auftauen noch mit Blumen oder Perlen verzieren.