

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Exotische Fruchttorte

Torte: 18 cm

Verwendetes Zubehör: [Tortaflex 16 cm Ø von Silikomart](#), [Silikomart Universo](#)

Exotisches Fruchtkompott

- 140 g exotisches Fruchtpüree (alternativ Passionsfruchtpüree und Bananenpüree mischen)
- 50 g Zucker (1)
- 24 g Glukose
- 10 g Zucker (2)
- 3 g [Pektin NH](#)
- 1 Blatt Gelatine

Ich habe das Fruchtpüree aus exotischen Früchten von Ponthier verwendet, welches ich im Großhandel gekauft habe. Leider habe ich es online nicht gefunden, um es euch zu verlinken. Ihr könnt aber auch alternativ natürlich Pürees vermischen oder euch einfach für z. B. Mango entscheiden.

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree mit dem Zucker (1) und der Glukose in einem Topf erwärmen. Den Zucker (2) mit der Pektin vermischen. Sobald das Fruchtpüree ca. 40° erreicht hat, die Mischung unterrühren und ca. 1 Minute leicht sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse in die Tortaflexform geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Cremeux mit exotischen Früchten und Kokos

- 80 g exotisches Fruchtpüree (alternativ Passionsfruch- und Bananenpüree)
- 20 g Kokospüree oder Kokosmilch
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 25 g Zucker

- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Butter

Alle Zutaten bis auf die Gelatine und die Butter in einen Topf geben und verrühren. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erwärmen. Mit der Hitze vorsichtig sein, damit das Eiweiß nicht ausflockt. Durch ein Sieb streichen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse nun auf ca. 40° abkühlen lassen, danach mit einem Stabmixer die Butter unterheben.

Die Masse auf die vorbereitete Fruchtschicht geben, etwas hin- und herschwenken, damit sie sich schön glatt verteilt. Danach über Nacht in den Tiefkühler geben.

Wiener Biskuit mit Pistazien

- 2 Eigelb
- 25 g Zucker (1)
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker (2)
- 50 g Mehl
- 25 g geriebene Pistazien
- 10 g neutrales Öl

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Zumindest mache ich das bei meinem Backrohr so. Ich muss gestehen, ich bin ganz schlecht darin, Angaben über eine "Backzeit" zu machen. Mein Backrohr wird immer - außer bei Keksen und Macarons - auf 160° Umluft eingeschaltet. Obwohl ich eigentlich weiß, dass vor allem bei Biskuits oder kleineren Mengen ein Backen mit Ober- und Unterhitze und höherer Temperatur besser ist, damit das Gebäck nicht zu sehr austrocknet. Aber verlasst euch da auf euer Gespür oder besser gesagt auf euer Backrohr. Sie sind ja fast so eigen wie wir Menschen und ihr kennt eures bestimmt genau 😊.

Die Eigelbe mit dem Zucker dick schaumig schlagen. Die Eiweiße mit dem Zucker (2) zu steifen Schnee schlagen und mit dem gesiebten Mehl und den Pistazien unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluss noch vorsichtig das Öl unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm Ø) geben, glatt streichen und ca. 20 min backen. Über Nacht auskühlen lassen.

Knusperschicht Pistazien-Kokos

- 60 g weiße Kuvertüre
- 30 g Pistazienmus
- 10 g gehackte Pistazienkerne
- 15 g [Crêpes dentelles](#) (alternativ hauchzarte Eiswaffeln)
- 5 g Kokosraspeln

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen, die weiteren Zutaten unterrühren. Die streichfähige Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm Ø) geben und zur Seite legen.

Sobald die Masse etwas fest geworden ist, den Biskuit gerade schneiden - die Masse ist etwas zu hoch, den Rest müsst ihr vernaschen 😊 - und sanft auf die Knusperschicht drücken. Mit Klarsichtfolie abdecken und zusammen im Kühlschrank ganz fest werden lassen.

Kokosmousse

- 140 g Kokosmilch
- 20 g Milch
- 2 Eigelb
- 164 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets - ich habe [Valrhona Satilia Blanche 31 %](#) verwendet
- 15 g Zucker
- 250 g Sahne
- 3 Blatt Gelatine

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder dem Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch in einen Topf geben und erwärmen, daneben die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die heiße Milch über die Eigelbe geben, verrühren und alles zurück in den Topf geben. Die Masse bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf ca. 82° erhitzen, die Masse sollte dabei etwas eindicken, es sollten sich aber keine Klumpen bilden. Nun die Gelatine darin auflösen und dann in drei Teilen unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Die Schokolademischung muss nun auf ca. 30 ° abkühlen, dabei immer wieder umrühren, damit nicht die Masse am Rand zuvor geliert. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Mirrorgläze

- 8 g Gelatinepulver
- 48 g Wasser
- 120 g Zucker
- 120 g [Glukosesirup](#)
- 60 g Wasser
- 120 g gehackte weiße Kuvertüre oder Callets
- 80 g gesüßte Kondensmilch
- [gelbe Lebensmittelgelfarbe](#)

Die Gelatine im Wasser auflösen und quellen lassen. Die Schokoladecallets in eine hohe Rührschüssel geben. Den Glukosesirup, den Zucker und das Wasser in einem Topf auf 103° aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Kondensmilch und die Gelatine unterrühren. Die Masse über die Kuvertüre gießen und eine Minute stehen lassen. Die Lebensmittelgelfarbe zugeben (sie sind so intensiv, dass nur eine kleine Menge benötigt wird) und mit dem Stabmixer emulgieren. Darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Eventuell entstandene Luftbläschen können entfernt werden, indem man die Glasur nochmals durch ein Sieb gießt. Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung und Fertigstellung

Das fertige Kokosmousse zu etwa zwei Drittel in die Silikonform geben. Die Fruchtschicht ausformen und vorsichtig eindrücken. Das restliche Mousse darüber geben und am Rand noch hoch streichen, damit sich keine Lücken bilden. Den Abschluß bildet die Biskuit-Knusperschicht. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

Am nächsten Tag die Mirrorgläze entweder in der Mikrowelle oder im Wasserbad vorsichtig auf ca. 45 ° erwärmen. Ich verwende sehr oft die Mikrowelle z.B. beim Schmelzen von Schokolade, aber die Mirrorgläze erwärme ich lieber über dem Wasserbad. Das hat den Vorteil, dass ich sie mit Klarsichtfolie abdecken kann und dabei nicht umrühren muss. So bilden sich auf keine Luftblasen. Welche Methode ihr auch bevorzugt, danach muss sie wieder auf die Verwendungstemperatur von ca. 35° abkühlen. Eine flache Schale o. ä. zurechtlegen, darauf wird eine umgedrehte Schüssel platziert mit einem Boden, kleiner als die Torte, aber doch groß genug, dass die Auflagefläche groß genug ist und kein Unfall passiert 😊.

Die Torte ausformen und die Mirrorgläze in einem Schwung darüber gießen. Die Ränder abtropfen lassen und nach dem fest werden mit einem Messer abschneiden oder nach innen streichen. Die Glasur wird durch die Kälte sofort fest und kann vorsichtig auf eine Tortenplatte gehoben werden.

Als Dekoration habe ich verschiedene Früchte, wie Mango, Kumquat, Sternfrucht und Mandrinen verwendet. Gerne hätte ich noch einige Blüten zum Verzieren gehabt. Aber in meinem Garten hatte ich keine passenden und meine Lieblingsgeschäfte, die Floristen müssen ja leider auch geschlossen halten.

♥♥ Eure Gertrud ♥♥