

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Mascarpone | Johannisbeer | Wolke

Törtchen: 6 Stück

Zubehör: Backrahmen 14 cm x 14 cm, [Silikomart Cloud mini](#), [Velvetspray weiß](#)

Biskuit mit Anis

- 50 g Butter
- 1 Ei Gr. M
- 1 Eidotter
- 83 g Zucker (I)
- 100 g geschälte, geriebene Mandeln
- 23 g Mehl
- 1 Eiweiß
- 37 g Zucker (II)
- Anis ganz oder im Mörser zermahlen (etwa ein gestrichener Teelöffel), je nach Wunsch der Intensität kann mehr oder weniger verwendet werden

Das Backrohr auf 170 ° Ober/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen und beiseite stellen. Das Ei, Eidotter, die Mandeln und den Zucker (I) in der Küchenmaschine schaumig rühren. Das Mehl sieben und unterrühren, dann die geschmolzene Butter unterheben. Das Eiweiß mit dem Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen und zusammen den Anissamen vorsichtig unter die Eigelbmasse melieren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Silikonmatte ca. 1 cm dick aufstreichen und ca. 15 Minuten backen. Benötigt wird ein 14 cm x 14 cm großes Stück.

Johannisbeergelee

- 350 g Johannisbeeren (frisch o. TK)
- 140 g Gelierzucker 1:3
- 1 Blatt Gelatine
- 2 Esslöffel Zitronensaft

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Johannisbeeren mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft nach Packungsanweisung kochen. Anschließend pürieren und durch ein feines Sieb streichen. 250 g abwiegen und die Gelatine darin auflösen. 100 g werden für das Cremeux benötigt. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit einen 14 cm x 14 cm Backrahmen mit Klarsichtfolie bespannen, die Folien dient als Boden. Auf ein Brett stellen und das Fruchtgelee hinein gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Johannisbeer-Cremeux

- 100 g Johannisbeergelee s.o.
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 1 Eßlöffel Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 60 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtgelee, das Ei, Eidotter und Zucker in einen Topf geben und vorsichtig bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf ca. 82 ° erhitzen. Die Masse dickt puddingartig ein. Sollten sich Klümpchen gebildet haben oder das Eiweiß etwas ausgeflockt sein, einfach durch ein Sieb passieren. Die Gelatine darin auflösen, anschließend wieder auf ca. 40 ° abkühlen lassen. Danach die Butter in kleinen Würfeln zugeben und mit dem Stabmixer emulgieren. Das Cremeux auf das fest gewordene Fruchtgelee geben. Am besten die Form hin und her bewegen, dass es sich schön glatt verteilt. Anschließend wieder in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Sobald das Cremeux angezogen hat, den Biskuit passend zuschneiden und darauf legen. Etwas andrücken und dann in den Tiefkühler stellen.

Joghurtmousse

- 125 g Sahne (I)
- 1 Eigelb
- 25 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 125 g Mascarpone
- 125 g Sahne (II)
- bei Belieben 15 g Anisschnaps (ich habe ihn weggelassen 😊)

Die Sahne (I) in einen Kochtopf geben und erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eidotter mit dem Zucker verrühren und die erhitzte Milch dazugeben. Verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Die Eigelbmilch nun unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83 °

aufkochen, die Masse dickt dabei etwas ein. In eine Schüssel umfüllen und die Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen auf ca. 30 °, dabei ab und zu umrühren. Nun die Sahne mit dem Mascarpone cremig schlagen und ggf. mit dem Anisschnaps unterheben.

Fertigstellung und Zubereitung

Den Backrahmen aus dem Tiefkühler nehmen und den Rand erwärmen, sodass sich der Rahmen löst. Kurz etwas antauen lassen und dann in 6 Stücke á 5 cm x 4,5 cm schneiden. Es verbleibt leider ein kleiner Rest, der kann gerne vernascht werden 😊.

Die Silikonform auf ein Brett stellen. Das Mousse nun zu 3/4 in die Form geben und die Ränder sauber hochstreichen. Darauf achten, dass alle Mulden gleichmässig gefüllt sind und keine Lücken entstehen. Anschließend je ein quadratisches Mittelstück mit dem Biskuit nach oben hinein legen und sanft eindrücken. Der Biskuit sollte plan mit dem Rand der Silikonform abschließen. Die Törtchen nun über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Am nächsten Tag ausformen und mit dem Velvetspray (nach Anleitung) besprühen. Ich gehe dafür, wenn möglich ins Freie. Ansonsten die Umgebung gut abdecken, wenn ihr nicht anschließend die Küche großflächig putzen möchtet 😊. Gute Dienste leistet auch eine sehr große Schachtel als Schutzwand. Die Törtchen auf eine Tortenplatte setzen und noch nach Wunsch garnieren. Zum Auftauen am Besten in den Kühlschrank stellen.

