

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Torte: 18 cm Ø

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

## Sacherbiskuit (W. Curley)

- 3 Eigelb
- 30 g gemahlene Nüsse
- 30 g Zucker (I)
- 54 g Eiweiß (ca. von 1 1/2 Eiern)
- 32 g Zucker (II)
- 15 g dunkle Kuvertüre
- 15 g Butter
- 15 g Mehl
- 9 g Backkakao

Den Backofen auf 160 ° Umluft (oder 180 ° Ober/Unterhitze) vorheizen. Die Kuvertüre und die Butter im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und leicht abkühlen lassen. Eigelb, Nüsse und Zucker in der Küchenmaschine ganz schaumig schlagen. Dann langsam die geschmolzene Schokoladen-Buttermischung unterrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker (II) zu festem Eischnee schlagen. Erst einen kleinen Teil des Eischnees unter die Eigelbmasse heben, danach den restlichen Eischnee zugeben, das Mehl und den Kakao darüber sieben und alles zusammen vorsichtig unterheben. Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen mit 18 cm Ø aufteilen und glatt streichen. Ca. 20 Minuten backen. Ganz auskühlen lassen, am besten über Nacht.

## Yuzu Cremeux (F. Vogel)

- 1 Blatt Gelatine
- 44 g [Yuzupüree](#)
- 16 g [Zitronenpüree](#)
- 2 Eier
- 53 g Zucker

- 44 g [Valrhona Inspiration Yuzu](#) (alternativ weiße Kuvertüre)
- 33 g weiße Kuvertüre
- 4 g [Kakaobutter](#)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Yuzu- und Zitronenpüree (oder auch Zitronensaft) in einem Kochtopf erhitzen. Die Eier mit dem Zucker verrühren. Sobald die Pürees eine Temperatur von ca. 60 ° haben, die Eierzuckermischung zugeben und unter ständigem Rühren auf ca. 85 ° erhitzen. Das Erhitzen muss langsam und vorsichtig stattfinden, damit das Eiklar nicht ausflockt. Die Gelatine darin auflösen. Nun die Kuvertüren gemeinsam mit dem Kakaobutter in der Mikrowelle schmelzen und zur Creme geben. Alles ca. 1 Minute in einem hohen Rührbecher durchmischen und über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Am nächsten Tag die Schokoladebiskuits gegebenenfalls etwas begradigen und passend für die Tortaflexform zuschneiden. Einen Biskuit in die Form legen, das Cremeux aus dem Kühlschrank nochmals gut durchrühren und auf den Boden streichen, dann den zweiten Boden darauflegen. Nochmals für eine Nacht einfrieren.

### Knusperschicht

- 60 g Schokomürbteigstreusel
- 20 g [Feuilletines](#) oder [zarte Waffelröllchen](#) oder auch fein zerbröselte Cornflakes
- 30 g Milchkuvertüre
- 25 g Nussnougatmasse (schnittfest)
- 5 g Kakaobutter

Aus übrig gebliebenen Mürbteig backe ich mir gerne Streusel und verpacke sie luftdicht. So halten sie sich einige Zeit und können später für eine Knusperschicht verwendet werden. Wenn ihr nicht extra Streusel backen wollt, spielt das keine Rolle. Die Torte schmeckt auch ohne Knusperschicht köstlich 😊.

Die Streusel in einer Schüssel fein verbröseln, die Feuilletines dazugeben. Eine 18 cm Springform mit Backpapier auslegen. Die Kuvertüre mit der Nussnougatmasse und der Kakaobutter schmelzen und zu den Streuseln geben. Gut vermischen, in die Tortenform geben und mit einem Löffel glattdrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen.

### Schokoladendekor

Ich habe ca. 100 g dunkle Kuvertüre [temperiert](#) - ob es mir wirklich gelungen ist, weiß ich nicht, weil ich mich dabei bisher mehr als tolpatschig angestellt habe. Ich habe die Kuvertüre dann einfach so verwendet, wie sie sich mir nach dem Temperiervorgang geboten hat 😊 und in einen Spritzbeutel gegeben. Von diesem eine kleine Spitze abgeschnitten und in kreisenden Bewegungen diese "Rosette" auf eine Schokoladefolie gespritzt. Bis auf ganz winzige Stückchen ist sie heil geblieben und ich habe mich sehr darüber gefreut. Ich finde nämlich, sie sieht toll aus 😊.

### Schokolade-Mirrorglaze

- 6 Blatt Gelatine
- 180 g Zucker
- 75 g Wasser
- 60 g [Glukosesirup](#)
- 150 g Sahne
- 60 g dunkler Backkakao

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 dann zur 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. Ich siebe die Masse nochmals ab, so können etwaige Klümpchen noch entfernt werden. Etwas abkühlen lassen und dann 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.

### **Nougatmousse**

- 120 g Milch
- 30 g Sahne
- 1 Eigelb
- 20 g Zucker
- 2 1/2 Blatt Gelatine
- 100 g Nussnougatmasse (schnittfest)
- 80 g Milchkuvertüre
- 280 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Nussnougat und Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Milch und Sahne in einem Kochtopf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, die heißste Sahnemilch dazugeben, wiederum verrühren und alles zurück in den Topf geben. Die Creme unter stetigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82 ° aufkochen. Die Masse dickt leicht puddingartig ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, ein Drittel der Masse über die Kuvertüre geben, unterrühren, dann das nächste Drittel bis die gesamte Creme Anglaise untergerührt ist. Die Creme muss nun auf ca. 35 ° bis 40 ° abkühlen. Dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

### **Zubereitung und Fertigstellung**

Das Mousse fast zur Gänze in die Universoform geben und etwas davon am Rand hochstreichen. Das vorbereitete Biskuit-Cremeux-Biskuitstück ausformen und mittig in das Mousse legen. Etwas hineindrücken, damit der Rand lückenlos gefüllt ist und ca. 1/2 cm am oberen Rand noch übrig bleibt. Nochmals eine dünne Schicht Mousse darauf streichen und dann vorsichtig die Knusperschicht auflegen. Die Torte mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

Am nächsten Tag die Mirroglaze vorsichtig über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmen, damit sie wieder flüssig wird. Danach wieder auf ca. 35 ° abkühlen lassen. Eine kleine Schüssel umgedreht auf einem Blech platzieren, die Torte ausformen, auf die Schüssel legen und mit der Glasur übergießen. Durch die Kälte der Torte wird die Glasur rasch fest. Die Nasen am Rand mit einem Messer nach innen wegstreichen, ich habe den Rand noch mit etwas gehackter, dunkler Kuvertüre verziert. Vorsichtig auf eine Tortenplatte heben.

Mangels vorhandener Ganache o.ä. habe ich diese kleinen Lindtschokokugeln genommen und ein Drittel davon abgeschnitten. Drei dieser "Halbkugeln" dann auf der Torte platziert und darauf die Schokoladenrosette. Es hat es niemand gesehen 😊. Noch etwas Blattgold und ein Stiefmütterchen und fertig !! Natürlich noch auftauen lassen 😊. Das dauert so ca. 4 Stunden.