

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Schokolade | Nuss | Törtchen

Törtchen: 6 Stück

Zubehör: [Silikonform Halbkugel 3 cm Ø](#), [Silikonform Halbkugel 6 cm Ø](#)

Himbeer-Halbkugel

- 100 g Himbeerpüree (selbstgemacht oder [gekauft](#))
- 15 g Zucker
- 1 Bl. Gelatine

Die Gelatine einweichen. Das Himbeerpüree mit dem Zucker in einem Kochtopf erwärmen, die Gelatine darin auflösen. Das Himbeerpüree in die kleinen Halbkugeln füllen und einfrieren. Ich muss gestehen, ich mache die Fruchtpürees kaum mehr selber. Ich bekomme sie auch glücklicherweise bei uns im Großhandel. Was die Qualität dieser Produkte anbelangt, vertraue ich auf meinen großen Bruder 😊. Er hatte als Berufsschullehrer für Konditoren die Gelegenheit, sich vor Ort von der Herstellung und Qualität zu überzeugen.

Pistazienmousse

- 98 g Sahne
- 53 g Milch
- 1 Dotter
- 11 g Zucker
- 1 1/2 Blatt Gelatine
- 10 g [Pistazienmus](#) (dieses kann ich nur empfehlen)

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit der Pistazienpaste aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Sobald die Milch kocht, über die Eigelbmasse gießen und verrühren. Dann

alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83° aufkochen. Die Creme sollte dabei etwas eindicken. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Creme etwas abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Pistazienmousse ebenfalls in die Halbkugelform geben und einfrieren. Wer eine kräftiger Farbe möchte, kann dafür ein bisschen grüne Lebensmittelfarbe verwenden.

Schokolademürbteig

- 150 g Mehl
- 18 g geriebene Mandeln
- 60 g Zucker
- 90 g Butter
- 1 Eidotter
- 10 g Backkakao

Die Butter mit dem Zucker in der Rührschüssel schaumig rühren. Danach die Eidotter dazugeben, anschließend die restlichen Zutaten erst kurz unterrühren und dann kurz zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig etwas zu trocken sein, etwas Eiweiß dazugeben. Den Teig zu einem Ziegel formen und in Klarsichtfolie gehüllt ca. 1 Stunde kühlen.

Den Backofen auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Je 6 Kreise mit einem Ø von 5 cm und einem Ø von 7 cm ausstechen. Ca. 10 bis 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und bis zur Verwendung in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.

Schokoladebiskuit

- 35 g geriebene Mandeln
- 35 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker (II)
- 30 g Mehl
- 10 g Backkakao
- 10 g Butter

Das Backrohr auf ca. 170 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei, den Zucker (I) und die Mandeln in der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Butter schmelzen. Das Eiweiß mit dem Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen, anschließend zusammen mit dem Mehl und dem Kakao unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluss noch die Butter unterheben. Die Biskuitmasse auf eine Silikonmatte 1 cm dick aufstreichen und ca. 15 Minuten backen. Nach dem Abkühlen 6 Kreise mit einem Ø 6 cm ausstechen.

Schokolademousse

- 85 g Milch
- 21 g flüssige Sahne
- 1 Eigelb
- 15 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine
- 100 g Milchkuvertüre, geschmolzen
- 30 g Zartbitterkuvertüre, geschmolzen
- 200 g Schlagsahne

Die Milch mit der flüssigen Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel verschlagen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Die heiße Milch über die Eigelbmasse gießen und verrühren. Alles zurück in den Topf geben und wiederum bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis eine Temperatur von ca. 83 ° erreicht ist und die Masse leicht eindickt. Anschließend die eingeweichte Gelatine darin auflösen und diese in drei Portionen über die geschmolzene Kuvertüre geben. Die Masse gut verrühren und abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Sobald sie auf ca. 38 ° abgekühlt ist, die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Jetzt kann der untere Teil des Törtchens fertiggestellt werden. Dazu wird das Schokolademousse zu 3/4 in eine Halbkugel-Silikonform mit einem Ø von 6 cm gefüllt. Die kleinen Pistazienhalbkugeln ausformen und mittig sanft eindrücken. Nochmals etwas Mousse darüber geben und mit dem Biskuit abschließen. Die Form über Nacht in den Tiefkühler geben.

Schokosahne - Ganache Montée

- 250 g Sahne
- 60 g Milchkuvertüre oder Callets
- 10 g Zartbitterkuvertüre oder Callets

Die Kuvertüre fein hacken und in eine hohe Rührschüssel geben. 70 g der Sahne in einem Kochtopf erhitzen und zur Kuvertüre geben. Die Ganache gut verrühren, dann die restliche kalte Sahne (180 g) dazugeben und mit dem Stabmixer emulgieren. Mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schokoladenussglasur

- 150 g Zartbitterkuvertüre oder Callets
- 45 g neutrales Öl
- 45 g gehackte Haselnüsse oder Mandeln

Die Kuvertüre etwas klein hacken und dann in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Das Öl in einem dünnen Strahl unterrühren, zum Schluss die gehackten Nüsse. Die Glasur abkühlen lassen. Die Verwendungstemperatur liegt bei ca. 30 °.

Fertigstellung

Die kleineren Kreise aus Schokomürbteig zurecht legen. Die Schokoladenussglasur sollte nun die Verwendungstemperatur von 30 ° haben. In ein hohes schmales Gefäß geben. Die Schokolademousse-Halbkugeln aus dem Tiefkühler nehmen und ausformen. Mit zwei Saschlikspießen aufspießen und in die Glasur tauchen. Die Oberfläche jedoch frei lassen. Am Rand abstreifen und auf einem Mürbteigplätzchen platzieren. Auf die Oberfläche nun den größeren Mürbteigkeks legen.

Sobald alle Halbkugeln glasiert sind, die Ganache Montée mit dem Mixer cremig aufschlagen und in einen Spritzsack geben. Die Himbeer-Halbkugeln ausformen und mittig auf den Mürbteigkeks legen. Nun die Schokosahne rundherum aufspritzen. Meine Swirls sind leider teilweise etwas schief geraten, aber was ist schon perfekt 😊. Zum Schluss noch mit einer Himbeere, gehackten Pistazien und etwas Blattgold garnieren und zum Auftauen in den Kühlschrank stellen.

Für jene, die mit Schokolade temperieren nicht auf Kriegsfuß stehen, wie ich, würde ich empfehlen, statt dem größeren Mürbteigkeks einen Kreis aus Schokolade herzustellen. Ein dünne Scheibe Schokolade würde edler aussehen ♥.