

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Tarte: 20 cm

Zubehör: [Silikonform Tourbillon 14 cm Ø](#), [Silikonform Eclipse](#), Tartering 20 cm Ø

## Mirrorglaze

- 7 g Pulvergelatine
- 42 g Wasser
- 100 g Glukosesirup
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser
- 100 g [Valrhona Jivara Lactée](#) (od. andere Kuvertüre Milkschokolade)
- 67 g gesüsste Kondensmilch

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. Dann mit dem Pürierstab 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.

## Tourbillon - Cremeux

- 50 g [Valrhona Jivara Lactée](#)
- 100 g Sahne
- 1 Eigelb
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und ggf. die Kuvertüre hacken. Die Sahne in einem Kochtopf erhitzen. Das Eigelb verrühren und die heiße Sahne dazugeben. Verrühren und wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze eine Creme Anglaise

herstellen. Dh. auf ca. 83 ° aufkochen lassen, anschließend über die Kuvertüre geben und gut verrühren. Damit die Creme schön sämig wird, kann auch ein Stabmixer dazu verwendet werden. Das Cremeux in die Tourbillonform geben, mit einem Zahnstocher die Linien nochmals durchfahren, um Luftbläschen zu entfernen. Über Nacht in den Tiefkühler stellen.

### Schokolademousse

- 1 Eigelb
- 14 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 72 g Milch
- 60 g Kuvertüre Milkschokolade (s.o.)
- 14 g Zartbitterkuvertüre
- 100g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre ggf. hacken und in eine Rührschüssel geben. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die Milch erhitzen und heiß zu der Eigelbmischung geben. Gut verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Die Mischung nun unter ständigem Rühren und bei mittlerer Hitze auf ca. 83 ° aufkochen. Die Creme dickt puddingartig ein. Nun zur gehackten Kuvertüre geben, etwas stehen lassen und dann verrühren oder sogar mit dem Stabmixer emulgieren. Dadurch wird die Creme sehr sämig. Die Masse auf ca. 35 ° abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Mousse in die Silikonform geben und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

### Mürbteig Vanille

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- Mark einer halben Vanilleschote
- 130 g Mehl
- 1 Eidotter, ev. mit etwas Eiweiß verschlagen
- 1 Prise Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Erst in der Küchenmaschine kurz verrühren, danach kurz verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit den Teig etwa 3-4 mm dick ausrollen. Den Tartering auf eine Silikonmatte stellen und mit dem Teig auslegen. Vorerst für ca. 15 Minuten in den Tiefkühler stellen. Dadurch erspart man sich das Blindbacken und verhindert größtenteils das Absinken des Randes. Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Dadurch erspart man sich das Blindbacken und verhindert das Absinken des Randes 😊. Inzwischen gibt es gelochte Tarteringe, die ganz das Absinken verhindern. Ich habe mir inzwischen auch solche gekauft und kann sie nur wärmstens empfehlen. Den Teig nun für ca. 20 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.

### Biskuit mit Pekannüssen

- 30 g geriebene Pekannüsse
- 20 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 1 Eigelb

- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker (II)
- 35 g Mehl
- 10 g Butter

Das Ei, das Eigelb, den Zucker (I) und die Pekannüsse in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren. Die Butter schmelzen. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen. Gemeinsam mit dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse melieren. Einen Esslöffel davon zur Butter geben, die Masse binden und ebenfalls noch vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. Den Teig auf eine Silikonmatte ca. 1 cm dick streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Sobald der Biskuit abgekühlt ist, einen Kreis - passend dem Tartering - ausschneiden.

### **Cremeux Tonkabohne**

- 1 Blatt Gelatine
- 100 g Sahne
- 60 g Milch
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb
- 65 g Milchkuvertüre (s.o.) gehackt oder Callets
- 30 g Zartbitterkuvertüre gehackt oder Callets
- geriebene Tonkabohne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne und die Milch in einem Kochtopf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heiße Milch dazugeben, alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83 ° aufkochen. Sobald die Temperatur erreicht ist, über die Kuvertüre gießen, kurz stehen lassen und dann mit dem Stabmixer emulgieren. Etwas davon auf den gebackenen Mürbteigboden geben und den Biskuit darauflegen. Das restliche Cremeux darüber geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

### **Fertigstellung**

Die Mirrorgläze in der Mikrowelle vorsichtig in kleinen Schritten auf ca. 45° erwärmen, umrühren und auf die Verwendungstemperatur von ca. 35° abkühlen lassen. Das tiefgefrorene Schokolademousse ausformen und auf eine umgedrehte Schüssel legen, darunter eine flache Schale platzieren. Mit der Mirrorgläze glasieren. Vorsichtig auf die Tarte legen. Nun noch das Cremeux aus der Tourbillonform ganz vorsichtig lösen und auf die Torte legen. Den Rand mit Pekannüssen und Blattgold garnieren.