

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Tartelettes | Heidelbeer | Pekannüsse

Törtchen: 6 Stück

Zubehör: Tartelettesringe 8 cm Ø, [Silikonform Truffles](#), Silikonmatte, Zuckerthermometer, [französische Tülle](#)

### Dulceymousse

- 43 g Milch
- 10 g Sahne
- 1 Eigelb
- 7 g Zucker
- 3/4 Blatt Gelatine
- 64 g [Valrhona Dulcey](#)
- 100 g Sahne

Ich habe die Masse von meiner Kirsch-Dulcey-Torte heruntergerechnet, deshalb auch die "komischen Zahlen". Aber es werden nur pro Törtchen zwei kleine Kugeln benötigt, die Menge ist daher ausreichend. Ihr könnt natürlich auch andere Formen nehmen und mehr von diesem köstlichen Mousse zubereiten.

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch und Sahne in einem Topf erwärmen. Eigelb und Zucker vermischen und die heiße Sahnemilch dazugeben und verrühren. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf ca. 82° aufkochen lassen. Die Masse sollte etwas eindicken. Danach die Gelatine darin auflösen und in drei Teilen über die Schokolade geben. Immer wieder zur Gänze verrühren, dann den nächsten Teil dazugeben. Die Creme muss nun auf ca. 40° abkühlen, danach die Sahne cremig schlagen und vorsichtig unterheben.

Das Mousse in die [Silikonform](#) füllen, glattstreichen und über Nacht einfrieren. Ich habe, wie schon vorhin erwähnt, für jedes Törtchen zwei Kugeln verwendet.

Wenn ihr nicht extra die Dulcey Schokolade kaufen möchtet, könntet ihr auch Milch- oder auch Zartbitterkuvertüre verwenden. Ich finde, es passt beides auch gut dazu.

## Mirrorglaze

- 7 g Gelatine (ich bevorzuge Gelatinepulver, damit die Gelatinemasse - also Pulver und Wasser - immer das gleiche Gewicht hat)
- 42 g Wasser
- 100 g Glukosesirup
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser
- 100 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 67 g gesüsste Kondensmilch
- violette und ein kleines bisschen schwarze [Lebensmittelgelfarbe](#)

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. Die Gelfarben dazugeben und mit dem Pürrierstab aufemulgieren. 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. Diese Menge ist auch zu viel für die wenigen kleinen Kugeln. Ich finde aber, noch weniger zuzubereiten, ist schwierig. Lieber behält ihr die übrig gebliebene Mirrorglaze gut verpackt im Kühlschrank auf und plant innerhalb der nächsten 14 Tage eine weitere Verwendung. Sie kann auch gut eingefroren werden.

## Baisertupfen

- 1 Eiweiß
- 63 g feiner Zucker (kein Staub- bzw. Puderzucker)
- 1 Prise Salz
- einige Tropfen Zitronensaft
- violette Lebensmittelfarbe (siehe Mirrorglaze)

Eiweiß und Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes bei hoher Geschwindigkeit schaumig schlagen (noch besser: die Küchenmaschine nehmen). Wenn das Eiweiß beginnt fest zu werden, den Zucker langsam einrieseln lassen, dann Zitronensaft dazugeben. So lange weiterschlagen, bis sich richtig steife Spitzen bilden und die Baisermasse einen schönen Glanz hat (das dauert mindestens 5 Minuten). Zum Schluss noch eine winzige Menge Gelfarbe unterarbeiten. Das Backrohr in der Zwischenzeit auf ca. 90 ° bis 100 ° Umluft vorheizen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer [französischen Tülle](#) geben und kleine Tupfen auf ein Backpapier oder eine Silikonmatte spritzen. Die Tupfen für ca. 1 1/2 Stunden im Backrohr trocknen lassen (Ofentüre etwas offen lassen - einen Kochlöffel o.ä. einklemmen). Dann den Ofen ausschalten und ganz auskühlen lassen. Nach dem Erkalten lassen sich die Baisertupfen ganz leicht vom Backpapier entfernen. Unbedingt luftdicht verschlossen aufbewahren.

Auch diese Masse ergibt natürlich viel mehr Tupfen wie benötigt werden. Der Rest kann vernascht werden oder für eine spätere Dekoration verwendet werden.

## Mürbteig

- 150 g Mehl
- 18 g geriebene Mandeln
- 60 g Zucker
- 90 g Butter

- 27 g verquirltes Ei
- 10 g Backkakao

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Danach das verquirlte Ei und die trockenen Zutaten zugeben und alles zusammen rasch zu einem Mürbteig verkneten. Etwas flach drücken und in Klarsichtfolie gewickelt für mind. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Wenn der Teig durchgekühlt ist, die [Tartelettesringe](#) damit auslegen. Ich habe mir einmal diese spezielle [Silikonmatte](#) gekauft, sie ist vor allem für das Backen von Mürbteig besonders geeignet, er wird damit wunderbar knusprig. Natürlich gelingen die Tartelettes auch auf einer normalen Silikonmatte oder aber auch auf einem Blech mit Backpapier. Die vorbereiteten Tartelettes ca. 1/4 Stunde in die Tiefkühltruhe stellen, das verhindert das Blindbacken und der Rand sinkt weitestgehend nicht ab. Den Backofen auf ca. 180 ° vorheizen und die Tartelettes nach der Kühlzeit ca. 13 min backen. In der Zwischenzeit die Nussfüllung zubereiten.

### Nussfüllung

- 50 g fein gehackte Pekannüsse
- 8 g fein gehackte Pistazien
- 33 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tl. Mehl
- 1 Ei

Das Ei und den Zucker mit dem Mixer leicht schaumig rühren. Die restlichen Zutaten unterheben, in die vorbebackenen Tartelettes geben und glatt streichen. Nochmals für ca. 20 bis 25 Minuten fertig backen.

Abkühlen lassen. Ein unebener Rand der Tartelettes kann nach dem vollständigen Abkühlen gut mit einer Reibe vorsichtig glatt gehobelt werden.

### Heidelbeercremeux

- 37 g Milch
- 37 g Sahne
- 15 g verquirltes Ei (Rest vom Mürbteig)
- 7 g Zucker
- 75 g [Heidelbeer-Püree](#), gekauft oder selbstgemacht
- 75 g Glukosesirup oder alternativ Akazienhonig
- 84 g weiße Kuvertüre
- 1 Blatt Gelatine

Das Heidelbeer-Püree mit dem Glukosesirup in einem Topf erwärmen und warm halten. Die Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne und die Milch in einem Kochtopf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, die heiße Milch zugeben, verrühren und dann alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82 ° aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen.

Anschließend das warme Püree unterrühren und zum Schluss die geschmolzene Kuvertüre dazugeben. In einem schmalen hohen Gefäß mit dem Stabmixer zu einer homogenen Masse verrühren. Das Cremeux auf die vorbereiteten Tartelettes geben, schön bis an den Mürbteigrand füllen. Dann im Kühlschrank fest werden lassen.

## Fertigstellung

Die Mirrorgläze vorsichtig in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf 45 ° erwärmen, damit sie wieder flüssig wird. Entweder nur mit einem Messerrücken vorsichtig umrühren oder nochmals mit dem Stabmixer emulgieren. Danach die Oberfläche wieder mit Klarsichtfolie abdecken und auf ca. 35 ° abkühlen lassen.

Einen Kuchenrost auf ein Blech oder eine flache Schale stellen, die Dulceymoussekugeln ausformen und glasieren. Vorsichtig vom Rost heben und je zwei auf den Tartelettes platzieren. Da die Kugeln klein sind und rasch auftauen, muss man schnell arbeiten, sonst bleiben sie am Rost kleben 😊. Dann noch einige Heidel- und Brombeeren platzieren, ich habe noch einige Stiefmütterchen vor dem Schnee gerettet und ebenfalls noch als Dekoration verwendet. Bis man mit der Dekoration fertig ist, sind die Kugeln auch schon aufgetaut und die Törtchen somit servierfähig.

♥♥ Gutes Gelingen ♥♥