

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Tartelettes: 6 Stück

Zubehör: Silikomart [Kit Tarte](#), Silikomart [Quenelle](#)

Kaffeemousse mit weißer Schokolade

- 90 g Sahne (I)
- 90 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 35 g löslicher Kaffee (Nescafé)
- 1 gestrichener Teel. ganze Kaffeebohnen
- 1 1/2 Blatt Gelatine
- 185 g Sahne (II)

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne (I) mit dem Kaffee und den ganzen Kaffeebohnen erhitzen, dann mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Kaffeebohnen durch ein Sieb abfangen und die Sahne ggf. wieder auf 90 g auffüllen. Nochmals erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Kaffeesahne zur geschmolzenen Kuvertüre geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Die Masse auf ca. 25 ° abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne (II) unterheben. Das Kaffeemousse in die runden Silikonformen füllen und zusätzlich in 6 Quenelleformen.

Schokolademirrolglaze

- 4 Blatt Gelatine
- 120 g Zucker
- 50 g Wasser
- 40 g [Glukosesirup](#)
- 100 g Sahne
- 40 g dunkler Backkakao

Diese Menge ist natürlich zu viel, da nur die kleinen Nocken glasiert werden müssen. Ich würde aber keine geringere Menge zubereiten, zum Einen ist es zum Glasieren besser, man verfügt über

ausreichende Glasur und zum Anderen lässt sich der Überschuss luftdicht verpackt im Kühlschrank längere Zeit aufbewahren und wiederverwenden. Ansonsten müsst ihr die Menge nochmals herunterrechnen.

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.

Kaffeeganache

- 120 g Sahne
- 100 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 50 g Kaffeeschokolade
- 40 g löslicher Kaffee
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre und die Schokolade grob hacken und in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Sahne mit dem Kaffee erhitzen und die Gelatine darin auflösen. In drei Teilen zur Schokolade geben und mit dem Stabmixer zu einer homogenen Masse verrühren. Mit Klarsichtfolie abdecken und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schokoladebiskuit

- 2 Eigelb
- 20 g gemahlene Nüsse
- 20 g Zucker (I)
- 1 Eiweiß
- 25 g Zucker (II)
- 10 g Zartbitterkuvertüre
- 10 g Mehl
- 6 g Backkakao
- 10 g Butter

Das Backrohr auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen und beiseite stellen. ebenso die Zartbitterkuvertüre. Eigelbe, Zucker und Nüsse in der Küchenmaschine schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Den Eischnee gemeinsam mit der gesiebten Mehl-Kakao-Mischung unter die Eigelbmasse melieren. Einen Esslöffel davon zur Butter geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Dann alles zurück zur Biskuitmasse und ebenfalls vorsichtig unterheben. Die Masse auf Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech streichen (nicht dicker als 1 cm) und ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Tartelettes zubereiten.

Schokolademürbteig

- 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 und die Ränder sauber abschneiden. Ich verwende diese spezielle [Silikonmatte](#), damit wird Mürbteig besonders knusprig. Natürlich gelingen die Tartelettes auch auf einer normalen Silikonmatte oder aber auch auf einem Blech mit Backpapier. Die vorbereiteten Tartelettes mit der Gabel mehrmals einstechen und für 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.

Fertigstellung

- etwas geschmolzene Zartbitterkuvertüre
- [Velvetspray "dunkle Schokolade"](#)

Aus dem Biskuitteig 6 Kreise passend der Tartelettesschalen ausstechen. Diese mit Zartbitterkuvertüre auspinseln und bevor sie getrocknet ist die Biskuitscheiben "daraufkleben". Die Ganache nochmals gut durchrühren und die Tartelettes damit füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Anschließend die Moulds mit der Kaffeeganache ausformen und mit dem Velvetspray (gemäß der Anleitung auf der Spraydose) besprühen. Vorsichtig auf die Tartelettes legen. Bis die Mirrorgläze auf Verwendungstemperatur gebracht ist, in den Kühlschrank stellen.

Die Mirrorgläze am Besten in der Mikrowelle vorsichtig erwärmen, dabei immer wieder umrühren. Die Temperatur sollte 45° nicht übersteigen. Dann wieder auf ca. 36° abkühlen lassen. Die Kaffeemousse aus den Quenelleformen ausformen und auf ein Pralinengitter legen. Mit der Mirrorgläze überziehen, mit einem Zahnstocher "aufspießen", die überschüssige Glasur abstreifen und vorsichtig auf das Törtchen legen. Den Piekser mit einer Blüte oder mit Blattgold abdecken.

♥ Gutes Gelingen ♥