

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Schokolade „Hoch 3“

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: [Silikonform 18 cm Ø](#), [Silikomart "Cupido"](#), [Velvetspray weiße](#) und [dunkle Schokolade](#)

Sacherbiskuit

- 73 g Marzipan
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 27 g Zucker
- 20 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 67 g Eiweiß
- 27 g Zucker
- 20 g Butter
- einige Kirschen aus dem Glas

Das Marzipan raspeln und mit dem Ei, dem Eigelb und dem Zucker schaumig rühren, solange bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Mehl und Backkakao vermischen. Die Butter in der Pfanne schmelzen und beiseite stellen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifen Schnee schlagen und zusammen mit der gesiebten Mehl/Kakao-Mischung unter die Eigelbmasse melieren. Einen Esslöffel davon zur Butter geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Dann zur restlichen Biskuitmasse geben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine 18 cm Springform füllen und im vorgeheizten Backrohr ca. 1/2 Stunde bei 170 ° Ober-/Unterhitze backen.

Die Dauer der Backzeit richtet sich natürlich immer etwas nach dem eigenen Backrohr. Jedes hat ja so seine "Tücken".

Ich hatte noch einige Kirschen, die habe ich unter den Teig gehoben. Die richtigen Chocoholics unter euch können das natürlich weglassen 😊.

Den Schokoladebiskuit über Nacht fest werden lassen.

Da das Festwerden der einzelnen Schichten immer wieder einige Zeit in Anspruch nimmt, ggf immer über Nacht, habe ich den Biskuit zeitgleich mit dem Mousse Milkschokolade zubereitet. So hatte ich ihn vor dem dritten und letzten Schritt ausgekühlt zur Verfügung.

Mousse weiße Schokolade

- 125 ml Milch
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb

- 2 Blatt Gelatine
- 80 g Sahne
- 36 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 75 g Crème Anglaise

Für die Crème Anglaise die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Eigelb und Zucker verrühren. Sobald die Milch heiß ist, zur Eigelbzuckermischung geben verrühren und dann wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 83 ° erhitzen.

Die Crème Anglaise wird für alle drei Schokoladesorten gleich hergestellt. Auch die weitere Zubereitung ist bei allen Sorten die Gleiche und zwar folgende:

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Schokolade (oder die Callets) in der Mikrowelle schmelzen. Die Gelatine in der fertigen englischen Creme auflösen und in drei Teilen zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Immer wieder zu einer homogenen Masse verrühren. Anschließend auf ca. 30 ° abkühlen lassen - immer wieder etwas umrühren - dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Erst ein Herz der Silikonform Cupido füllen , den Rest in die Silikonform geben und im Gefrierschrank fest werden lassen.

Mousse Milkschokolade

- 125 ml Milch
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb

- 2 Blatt Gelatine
- 80 g Sahne
- 36 g Milkschokoladekuvertüre oder Callets
- 75 g Crème Anglaise

Das Mousse Milkschokolade gleich zubereiten, auf die nun gefrorene Schicht mit der weißen Kuvertüre geben und ebenfalls im Tiefkühler fest werden lassen. Nicht vergessen, erst wieder ein Herz zu füllen 😊.

Mousse Zartbitterschokolade

- 150 ml Milch
- 30 g Zucker
- 2 Eigelb

- 2 Blatt Gelatine

- 100 g Sahne
- 45 g Zartbitterkuvertüre oder Callets
- 94 g Crème Anglaise

Die Zubereitung ist auch hier dieselbe, wie bereits oben beschrieben. Bevor das Mousse hergestellt wird, ggf den Biskuit etwas begradigen. Das Mousse Zartbitter auf das wiederum gefrorene Mousse Milkschokolade geben und am Rand etwas hochstreichen. Dann den Biskuit einlegen und sanft andrücken, sodass auch der Rand mit dem Mousse gefüllt ist. Auch hier wieder erst ein Herz mit dem Mousse füllen!

Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Tiefkühler fest werden lassen.

Schokolademirrorglaze

- 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.

Fertigstellung

- Velvetspray weiß und dunkle Schokolade
- Knusperperlen

Die Mirrorglaze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad wieder verflüssigen. Obwohl es etwas länger dauert, schmelze ich die Glaze eigentlich lieber über dem Wasserbad. In der Mikrowelle muss sie öfters umgerührt werden, wodurch sich dann gerne mehr Luftbläschen bilden. Anschließend wieder mit Klarsichtfolie abgedeckt, auf die Verwendungstemperatur von ca. 35° abkühlen lassen.

Ein Blech oder eine flache Schale auf die Arbeitsfläche stellen, darauf eine umgedrehte Schüssel, deren Unterseite gerade und kleiner ist die wie Torte. Die Torte ausformen und darauf legen. Mit der Glaze überziehen. Durch die eiskalte Torte wird die Glasur sofort fest und die Nasen am Rand können mit einem scharfen Messer abgeschnitten oder nach innen gestrichen werden. Die Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte heben.

Die restliche Glasur nochmals auf ca. 35 ° erwärmen und eines der kleinen Herzen damit glasieren und auf der Torte platzieren. Die beiden anderen mit dem Velvetspray (lt. Anleitung auf der Dose)

besprühen und ebenfalls vorsichtig auf die Torte legen. Wie so oft bei mir, sind es noch ein paar Blümchen, die die Herzen umrahmen.