

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



,91

## Karotten | Nougat | Törtchen

Zubehör: [Silikonform Zylinder](#), Keksausstecher Ø 6cm

### Frischkäsecreme (M. Lubbe)

- 100 g Frischkäse
- 27 g Zucker
- Saft ½ Zitrone
- 1 Eigelbe
- 1 1/4 Blätter Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Hälfte des Zuckers mit dem Eigelb verrühren, die andere Hälfte mit dem Frischkäse. Nun wiederum die Hälfte des Frischkäses in einem Topf erhitzen, zum Eigelb geben und wieder zurück in den Topf. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erhitzen. Die Masse dickt dabei etwas ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Topf vom Herd nehmen, erst die Gelatine darin auflösen, dann den die zweite Hälfte des Frischkäses. Die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Sobald die Frischkäsecreme auf etwa 20° abgekühlt ist, die cremig geschlagene Sahne unterheben und in die Silikonform geben. Ich habe hier eine Silikonform für Kräuterbutter zweckentfremdet 😊.

### Karottenrührteig

- 100 g Karotten
- 60 g Butter
- 33 g Staubzucker
- 2 Eidotter
- Zitronenabrieb
- 1 Vanillezucker
- etwas Zimt und 1 Pr. Nelkenpulver
- 2 Eiweiß

- 27 g Zucker
- 67 g Mehl
- 40 g geriebene Haselnüsse

Dieses Rezept für den Karottenkuchen habe ich im letzten Jahr auch schon für [diese Torte](#) verwendet und ist auch nachgebacken nach einem Rezept von E. Wild.

Die Karotten fein reiben und beiseite stellen. Die weiche Butter, den Staubzucker, die Zitronenschale und die Gewürze in einer Rührschüssel schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen, anschließend zusammen mit dem gesiebten Mehl, den Haselnüssen und den Karotten vorsichtig unter die Ei-Butter-Mischung heben. Die Masse in eine eckige Backform streichen und bei ca. 170° ca. 25 bis 30 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, am besten über Nacht.

#### Karottenbutterganache (E. Wild)

- 67 g Karottensaft
- 15 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 70 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 67 g zimmerwarme Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Karottensaft mit dem Zucker aufkochen und über die Schokolade gießen. Kurz stehen lassen, anschließend die ausgedrückte Gelatine begeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Tag der Fertigstellung der Törtchen ist es wichtig, die Ganache eine Stunde zuvor aus dem Kühlschrank zu nehmen, damit sie Zimmertemperatur annimmt. Gleichzeitig auch die Butter aus dem Kühlschrank nehmen.

#### Nougatcreme

- 250 g Sahne
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 40 g Orangensaft
- 80 g dunkles, intensives Nussnougat
- 150 g Vanillepudding (selbstgemacht oder Fertigprodukt)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den Nougat ggf. in der Mikrowelle erwärmen und glatt rühren. Zusammen mit dem Orangensaft und dem Pudding zu einer glatten Masse verrühren. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben.

#### Mirrorgläze

- 150 g Zucker
- 150 g Glukosesirup
- 75 g Wasser
- 10 g Pulvergelatine
- 60 g Wasser
- 30 g dunkle Kuvertüre oder Callets
- 120 g [Valrhona Tropicia lactée](#) oder Vollmilchkuvertüre
- 100 g gesüsste Kondensmilch
- gelbe Lebensmittelgelfarbe

Die Gelatine im Wasser auflösen. Den Gukosesirup, den Zucker, 75 g Wasser in einen Kochtopf geben und auf auf 103° aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die gesüsste Kondensmilch und die eingeweichte Gelatine dazugeben. Verrühren. Die heiße Masse nun über die Schokoladecallets oder die gehackte Kuvertüre geben und ca. 1 Minute stehen lassen. Etwas gelbe Lebensmittelgelfarbe dazugeben und mit dem Stabmixer durchmischen. Darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlagen werden. Das gelingt am besten, wenn der Stabmixer immer unter der Oberfläche gehalten wird. die Glasur mit Klarsichtfolie abdecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

### Zubereitung und Fertigstellung

Aus dem Karottennussteig Kreise mit einem Ø von 6 cm ausstechen. Die Silikonformen zu etwa zwei Dritteln mit dem Nougatmousse füllen. Die Frischkäsecreme einlegen, nochmals etwas Nougatcreme und mit dem Kuchenteig abschließen. Darauf achten dass der Rand lückenlos mit Nougatmousse gefüllt ist. Die Silikonform mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Die Mirrorglaze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf ca. 45° erwärmen, mit Klarsichtfolie abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Acht Schnapsgläser o.ä. auf ein Blech oder eine flache Schale stellen. Die Törtchen ausformen und auf die Gläschen stellen. Die Mirrorglaze nochmals vorsichtig mit einem Messerrücken durchrühren und die Törtchen überziehen. Die Ränder mit einem Messer abschneiden oder nach innen streichen. Ich habe den Rand noch mit gehackten Haselnüssen verziert. Die Törtchen kurz in den Kühlschrank oder kalten Keller stellen, damit die Ganache noch zubereitet werden kann.

Die sehr weiche Butter aufschlagen und die Ganache nach und nach löffelweise unterrühren. Es ist wichtig, dass Butter und Ganache die gleiche Temperatur haben. Die Masse in einen Dressierbeutel mit einer [St.-Honoré-Tülle](#) geben und eine Wellenlinie auf jedes Törtchen spritzen. Mit Karottengrün - was ich leider nicht zur Hand hatte 😊 - und Haselnüssen verzieren.

Ich wünsche euch eine schöne Osterwoche.  
Eure Gertrud