

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Eierlikör | Mohntorte

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: [Silikomart Tortaflex 16 cm Ø](#), [Silikomart Universo](#), [Silikomart Halbkugeln 3 cm Ø](#)

### Mohnbiskuit

- 30 g geschälte, geriebene Mandeln
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker
- 30 g Mehl
- ca. 2 gestrichene Esslöffel gemahlenen Mohn

Das Backrohr auf ca. 170 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Mandel, Zucker, Ei und Eigelb in einer Rührschüssel zu einer schaumigen Masse verrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und zusammen mit dem gesiebten Mehl und dem Mohn unter die Eigelbmasse melieren. Die Masse in einen Tortenring mit 18 cm Ø geben und ca. 20 Minuten backen.

Den Biskuit ganz auskühlen lassen und die Oberfläche gerade schneiden.

### Cassismousse

- 100 g Cassispüree (alternativ gemischte blaue Beeren selber püriert und passiert)
- 15 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 25 weiße Kuvertüre, gehackt oder Callets
- 80 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Beerenpüree zusammen mit dem Zucker erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die heiße Fruchtmasse über die Kuvertüre geben. Kurz stehen lassen, ca. eine Minute und dann gut verrühren. Ggf. kann auch ein Stabmixer zuhelfe genommen werden. Die Fruchtcreme nun auf ca. 30 Grad abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Mousse in die Tortaflexform gießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Sobald das Mousse erstarrt ist, den Mohnbiskuit auflegen, sanft andrücken und über nach in den Tiefkühler stellen.

### Eierlikörmousse (M. Lubbe)

- 185 g Vollmilch
- 175 g Eierlikör
- 20 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 3 Eigelbe
- 32 g Zucker
- 5 1/2 Blätter Gelatine
- 125 g weiße Kuvertüre
- 250 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer separaten Schüssel verquirlen. Die Kuvertüre sehr fein hacken oder schmelzen. Die Milch in einem Kochtopf erhitzen. Bevor sie zu kochen beginnt, vom Herd nehmen und den Eierlikör hinzufügen. Zusammen nochmals aufkochen lassen und dann unter ständigem Rühren zur Eimasse geben. Gut verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren auf 82 ° erhitzen. Die Masse dickt dabei etwas ein. Die Creme durch ein Sieb über die gehackte Kuvertüre geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Währenddessen immer wieder umrühren. Sobald die Creme auf ca. 35 ° abgekühlt ist, die cremig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

### Zubereitung und Fertigstellung

- [Velvetspray lila](#)
- einige frische Heidelbeeren

Fünf Halbkugeln mit dem Eierlikörmousse füllen, den Rest zur Gänze in die Universoform geben. Am Rand hochstreichen und einige frische Heidelbeeren hineindrücken. Anschließend die gefrorene Mousse-Biskuitscheibe mittig hineinlegen und sanft eindrücken. Darauf achten, dass der Rand mit Mousse gefüllt ist, damit keine Lücken entstehen, die man später gut sehen würde. Beide Formen mit Klarsichtfolie abdecken und einfrieren.

Am nächsten Tag den Velvetspray gemäß der Anleitung vorbereiten. Die Torte ausformen und mit dem Velvetspray besprühen. Ich mache das, wann immer es geht, draußen. Der Sprühnebel ist sehr fein und verteilt sich sonst in eurer ganzen Küche! Wenn ihr es drinnen macht, nehmt eine große Schachtel als Schutz und stellt die Torte zum Besprühen dort hinein 😊. Auch die Halbkugeln besprühen und auf Torte legen. Ich hatte die Torte am zweiten Osterfeiertag gemacht und daher nochmals mit kleinen Eiern und kleinen Blüten dekoriert.

Die Torte im Kühlschrank auftauen lassen. Ihr könnt die Torte natürlich auch erst nach dem Auftauen dekorieren.