

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Jaffa | Törtchen

Törtchen: 10 Stück

Zubehör: [Silikomart Tortaflex eckig](#), [Silikomart Fashion Eclair](#), [Tülle St. Honoré](#)

Orangenfruchtpüree

- 200 g Sonnenfruchtpüree
- ca. 20 g Zucker - je nach Geschmack
- 3 Bl. Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree in einem kleinen Topf auftauen und erwärmen, den Zucker darin auflösen. Anschließend die Gelatine darin auflösen. Das Fruchtpüree in die [Tortaflexform](#) geben und erst erstarren lassen, dann über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Mürbteig mit Gewürzen

- 150 g Mehl
- 15 g geschälte und geriebene Mandeln
- 45 g brauner Zucker
- 85 g Butter
- 25 g Vollei
- 1 Prise Kardamom
- 1/2 TL Zimt
- 1 Vanillezucker

Butter, Zucker und die Gewürze schaumig rühren, die trockenen Zutaten und das Ei erst unterrühren und dann zu einem Mürbteig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Am nächsten Tag mit dem der Silikonform beiliegenden Cutter 10 Stück ausstechen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170 ° Umluft ca. 15 Minuten backen.

Orangesponge (Savour School)

- 1 Ei
- 92 g Zucker
- Orangenschale
- 52 g neutrales Öl
- 80 g Mehl
- 4 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 52 g frisch gepresster Orangensaft

Einen Backrahmen auf eine Größe von ca. 15 cm x 30 cm einstellen und den Boden mit Backpapier einschlagen. Das Ei, den Zucker und die Orangenschale mit dem Mixer schaumig aufschlagen. Das Öl in einem dünnen Strahl einfließen lassen, dabei langsam weiterschlagen. Die trockenen Zutaten vermischen und über die Eigelbmasse sieben. Vorsichtig unterheben. Zum Schluss noch den Orangensaft dazugeben. Die Masse in den vorbereiteten Tortenrahmen geben und bei ca. 170° 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Orangenmousse (Bernd Siefert)

- 2 Blätter Gelatine
- 30 g Zucker
- 2 Eigelb
- 175 g frisch gepresster Orangensaft
- 1 Eßlöffel Zitronensaft
- 122 g weiße Kuvertüre, fein gehackt oder Callets
- 250 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft mit dem Zitronensaft erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, den heißen Orangensaft dazugeben, umrühren und dann alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° aufkochen lassen. Sobald die Temperatur erreicht ist und die Masse etwas eingedickt ist, den Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Durch ein Sieb über die Schokolade geben, ca. 1 Minute stehen lassen. Dann gut verrühren. Die Masse nun auf ca. 25 ° abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Sahne cremig schlagen und unterheben.

Vanilleganache

- 60 g Rahm (I)
- 6 g [Glukosesirup](#)
- 6 g Akazienhonig
- 55 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 95 g Rahm (II)
- Mark einer halben Vanilleschote

Den Rahm (I) mit dem Glukosesirup, dem Akazienhonig und der Vanille aufkochen. Heiß über die gehackte Kuvertüre gießen und kurz stehen lassen. Dann zu einer sämigen Ganache verrühren und langsam den kalten Rahm (II) dazugeben. Dabei immer wieder umrühren oder am besten mit dem Stabmixer emulgieren.

Mit einer Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen

Orangengeleewürfel

- 25 g Sonnenfruchtpüree
- ca. 25 ml Orangensaft
- Zucker nach Geschmack
- 1 Blatt Gelatine

Das Fruchtpüree auftauen und mit Orangensaft auf 50 ml auffüllen. Die Gelatine einweichen, den Saft gegebenenfalls mit etwas Zucker erwärmen, die Gelatine darin auflösen.

Eine kleine eckige Dose - ich habe eine Minikastenform genommen - mit Klarsichtfolie auslegen. Den Fruchtsaft hinein gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Mirrorglaze (Cedric Grolet)

- 8,5 g Pulvergelatine
- 51 g Wasser
- 115 g Milch
- 225 g Sahne
- 300 g Zucker
- 80 g [Glukosesirup](#)
- 21 g Maisstärke (Maizena)
- [orange Lebensmittelgelfarbe](#)
- [gelbe Lebensmittelgelfarbe](#)

Die Gelatine im Wasser auflösen und quellen lassen. Die Milch und die Sahne mit dem Glukosesirup und 180 g des Zuckers in einen Kochtopf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und unterrühren. Die Sahnemilch nun unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und auf 80 Grad abkühlen lassen. In eine hohes Rührgefäß umfüllen und die Gelatine darin auflösen. Nun kann die Lebensmittelfarbe dazugegeben werden und das Ganze mit dem Stabmixer aufemulgiert werden. Mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 26 ° abkühlen lassen.

[Maren Lubbe](#) hat vor Kurzem dieses Rezept für uns geteilt, ich habe es hier zum zweiten Mal ausprobiert. Auf einer Torte hat sie mir sehr gut gehalten, bei diesen kleinen Törtchen sieht man, dass sie etwas durchscheinender ist als jene Mirrorglaze mit Kondensmilch und Schokolade. Sie ist definitiv etwas "zarter" im Geschmack und ich bin ihr sehr dankbar für dieses Rezept.

Die Mirrorglaze kann entweder gleich verwendet werden oder aber auch einen Tag vorher zubereitet werden. Sie muss dann nur vorsichtig in der Mikrowelle erwärmt werden.

Zubereitung und Fertigstellung

Aus dem Orangespongecake mit dem Cutter 10 Stück ausstechen und bereit legen. Das Orangenfruchtpüree ausformen und der Größe der Form entsprechend Steifen zuschneiden. Das Orangenmousse in die Silikonform geben, am Rand hochstreichen, eine Fruchteinlage einlegen und sanft eindrücken. Nochmals etwas Mousse darübergerben und mit dem Biskuitteig abschließen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

Am nächsten Tag die vorbereiteten Mürbteigkekse bereitlegen. Die Törtchen ausformen und auf Kuchengitter legen. Darunter eine Schale platzieren, um die Mirrorglaze aufzufangen. Die Törtchen ausformen und glasieren. Mit zwei Zahnstochern "aufpieksen" und etwas hin und her bewegen, damit der Rand abgestreift wird. Vorsichtig auf den Mürbteig legen.

Die Vanilleganache aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit einer St. Honorétülle geben. Die Törtchen mit einer Wellenlinie verzieren. Aus dem Orangengelee kleine Würfelchen schneiden und auf die Törtchen legen.

Beim Schreiben stelle ich fest, es sind eigentlich eine ganze Reihe Schritte gewesen, bis die Törtchen fertig waren. Aber schreckt euch nicht, die Schritte sind teilweise rasch erledigt und das Ergebnis zaubert Sonne in eure Herzen.