

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Torte: 18 cm Ø

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

Karamellcreme (C. Lignac, M. Lubbe)

- 80 g Zucker
- 30 g Wasser
- 170 g Sahne
- 2 Eigelbe
- 2 Blätter Gelatine
- ggf. etwas Salz

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker und Wasser in einem Topf zu Karamell kochen. Daneben 40 g Sahne erhitzen. Wenn die Zuckerwassermischung karamellisiert ist und eine schöne karamellbraune Farbe erreicht hat, mit der heißen Sahne ablöschen. Nicht erschrecken, es kocht ganz ordentlich hoch! Dann glattrühren und die restliche kalte Sahne dazu gießen. Dann die Eigelbe untermischen und anschließend die ausgedrückte Gelatine in der Karamellcreme auflösen. In eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer emulgieren bis eine schön sämige Masse entstanden ist. Dann durch ein Sieb in die *Tortaflex* Form gießen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Die Schicht muss nicht ganz gefroren sein, um das Vanillemousse darauf zu geben. Nur sehr fest, aber so könnt ihr ein bisschen Zeit gewinnen.

Vanillemousse

- 80 g Milch
- 32 g Zucker
- 1 Eigelb
- 2 Blätter Gelatine
- Mark einer halben Vanilleschote
- 80 g Schlagsahne

Die Milch mit der Vanille in einen Topf geben und erhitzen. Daneben die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, Eigelb und Zucker verrühren. Die heiße Milch dazugeben, verrühren und alles wieder in den Topf geben. Die Masse bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf ca. 82 ° aufkochen, bis sie eindickt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Sobald die Masse eine Temperatur von ca. 35 ° erreicht hat, die cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Vanillemousse auf die erstarrte Karamellschicht gießen und wieder einfrieren. Auch hier gilt, ganz gefroren muss das Mousse nicht sein. Es ist sogar von Vorteil, dann haftet der Biskuitboden besser darauf.

Schokobiskuit

Ich habe auch bei dieser Torte schon wieder auf meinen altbewährten Schokobiskuit zurückgegriffen. Eigentlich wollte ich einmal einen Brownieboden machen, es erschien mir dann aber sogar zu deftig für diese Torte. Dieser Sacherbiskuit ist so weich und flaumig, er geht einfach immer 😊.

- 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".

Die Menge ist etwas zu hoch gegriffen, daher nach der Ruhezeit den Biskuit oben großzügig gerade schneiden. Auch der Rand muss etwas "gestutzt" werden. Dann auf die Vanilleschicht legen und etwas andrücken und wieder einfrieren.

Knusperschicht mit Karamellkekse (M. Lubbe)

- 45 g gebackene Streusel aus Schokomürbeteig
- 45 g [Karamellkekse](#) (Lotus Biscoff Kekse - die, die's immer zum Kaffee gibt 😊)
- 15 g [Kakaobutter](#) (findet ihr teilweise auch im Bioladen)
- 45 g [Praliné-Noisette](#)

Ich hatte noch etwas Schokomürbeteig übrig, den ich zu Streuseln verrieb und dann backte. Es ist hier nur eine geringe Menge an Streuseln notwendig, weshalb es etwas Mühe macht, dafür extra einen Mürbeteig zu backen. Als Rezept könnt ihr aber gerne [dieses](#) verwenden.

Die Karamellkekse und die Schokostreusel in einem Plastiksackerl und dem Rollholz klein zerdrücken, es dürfen und sollen fast Brösel sein. Danach die Kakaobutter in der Mikrowelle schmelzen. Erst das Praliné unter die Brösel mischen und zum Schluss noch die flüssige Kakaobutter.

Die Tortaflexform aus dem Tiefkühler nehmen und die Knuspermasse so glatt als möglich auf den Tortenboden streichen. Mit einem Backpapier abdecken und wieder einfrieren.

Karamellmousse

- 95 g Milch
- 23 g Sahne
- 1 Eigelb
- 10 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 140 g [Valrhona Caramelia 35 %](#)
- 220 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Milch und Sahne in einem Kochtopf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, die heißeste Sahnemilch dazugeben, wiederum verrühren und alles zurück in den Topf geben. Die Creme unter stetigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82 ° aufkochen. Die Masse dickt leicht puddingartig ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, ein Drittel der Masse über die Kuvertüre geben, unterrühren, dann das nächste Drittel dazu, bis die gesamte Creme Anglaise untergerührt ist. Die Creme muss nun auf ca. 35 ° bis 40 ° abkühlen. Danach die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Mirroglaze

- 120 g Glukosesirup
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser (I)
- 80 g gesüßte Kondensmilch
- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 8 g gemahlene Gelatine
- 48 g Wasser (II)
- [weiße Lebensmittelfarbe](#)

Die gemahlene Gelatine im Wasser (II) einweichen. Glukosesirup, Zucker und Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Bei 103 ° vom Herd nehmen, die Kondensmilch und die Gelatine unterrühren. Dann über die gehackte Kuvertüre gießen und kurz stehen lassen. Etwas weiße Lebensmittelfarbe zugeben und mit dem Stabmixer die Glasur aufemulgieren. Den Pürierstab immer schön unter der Oberfläche halten, damit keine Luftbläschen eingeschlagen werden. Die Glasur mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und ebenfalls über Nacht im Kühlschrank lagern.

Fertigstellung

Das Mousse zur Gänze in die Silikonform geben und am Rand sauber hochstreichen, damit keine Lücken entstehen. Anschließend die Tortaflexform ausformen und das Teilstück mittig sanft eindrücken. Darauf achten, dass der Rand wirklich zur Gänze ausgefüllt ist. Ein letztes Mal mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Am nächsten Tag die Mirrorgläze vorsichtig in der Mikrowelle auf ca. 45 ° erwärmen. Ich mache das bei 650 W, immer nur eine kurze Zeit und gieße die bereits flüssig gewordene Glaze immer wieder ab. So wird sie auch nicht zu warm. Mit Karsichtfolie abdecken und auf die Verwendungs-temperatur von ca. 35 ° abkühlen lassen.

Eine flache Schale mit einer umgedrehten kleinen Schüssel vorbereiten. Sobald die Mirrorgläze die richtige Temperatur hat, die Torte ausformen, auf die umgedrehte Schüssel legen und glasieren.