

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Schokoladeschnitten | á la Sacher

Torte: 10 cm x 20 cm, Höhe ca. 6 cm (ohne Dekoration)

Zubehör: Backrahmen eckig, [St. Honorétülle](#)

Sacherbiskuit

- 146 g Marzipan
- 2 Dotter
- 2 Eier
- 54 g Zucker
- 40 g Mehl
- 40 g Backkakao
- 134 g Eiweiß
- 54 g Zucker
- 40 g Butter

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Das Marzipan grob in die Rührschüssel reiben. Gemeinsam mit dem Dotter, den Eiern und dem Zucker (I) dick schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Kakao mischen und zur Eigelbmasse sieben. Zusammen mit dem Eiweiß untermelieren. Zum Schluss noch vorsichtig die Butter unterheben. Die Masse auf eine [Silikonmatte](#) geben und so glatt wie möglich streichen. So aufstreichen, dass am Ende drei gleiche Teile á 10 cm x 20 cm ausgeschnitten werden können. Den Biskuit ca. 20 min backen, dann auskühlen lassen.

Aprikosencremeux

- 75 g Milch
- 75 g Sahne
- 1 Eigelb

- 15 g Zucker
- 2 1/2 Blatt Gelatine
- 150 g [Aprikosenpüree](#)
- 280 g [Valrhona Dulcey Schokolade](#)
- 90 g Sahne

Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, nicht schaumig schlagen. Milch und Sahne in einem Kochtopf erhitzen, die heiße Sahnemilch zum Eigelb geben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Die Creme bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf ca. 82 ° aufkochen lassen. Die Masse dickt puddingartig ein.

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Schokolade in der Mikrowelle schmelzen. Sie sollte nicht wärmer als 45 ° werden. Ebenso das Aprikosenpüree erhitzen und mit dem bereits hergestellten Pudding vermischen. In drei Teilen zur geschmolzenen Schokolade geben, immer wieder zur Gänze unterrühren, bevor der nächste Teil dazugegeben wird. Am Schluss sollte eine glänzendes, homogenes Cremeux entstanden sein. Wer mag, kann das Cremeux noch in ein hohes Glas geben und es mit dem Stabmixer emulgieren um es stabiler zu machen.

Mit Klarsichtfolie abdecken und bei Raumtemperatur auf 35 ° abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen und vorsichtig unterheben.

Am einfachsten wäre es, wenn euch nun zwei eckige Backrahmen (10 cm x 20 cm) zur Verfügung stehen würden. Ich habe auch nur einen und musste etwas improvisieren. Dazu habe ich einen verstellbaren Backrahmen genommen und die 10 cm Breite mit einem Streifen von Alufolie abgegrenzt. Die beiden Backrahmen mit Tortenrandfolie auskleiden und mit je einem Sacherbiskuit auslegen.

Nun je die Hälfte des Cremeuxs in einen der beiden Backrahmen direkt auf den Sacherbiskuit geben und glattstreichen. Dann in den Tiefkühler zum fest werden stellen. Den dritten Sacherbiskuit in Klarsichtfolie einpacken und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Kompott aus Aprikosen und Passionsfrucht

- 300 g Aprikosenpüree
- 75 g [Passionsfruchtpüree](#)
- 15 g Kristallzucker
- 4 g [NH-Pektin](#)
- 2 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. 5 g Zucker mit dem Pektin vermischen. Das Aprikosen- und Passionsfruchtpüree mit dem restlichen Zucker vermischen und erhitzen. Sobald es zu köcheln beginnt, die Zucker-Pektin-Mischung einrühren und ca. 2 Minuten lang köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Das Kompott abkühlen lassen. Wenn ihr kein Pektin zur Verfügung habt, einfach den Anteil der Gelatine erhöhen.

Bevor das Kompott zu gelieren beginnt, die beiden vorbereiteten Backrahmen aus dem Tiefkühler nehmen und das Kompott je zur Hälfte auf das Cremeux streichen. Macht es besser wie ich. Wie man sieht, habe ich nicht unbedingt eine Hälfte erwischt 😊. Einen Teil nun mit dem dritten Sacherbiskuit abdecken und beide Teile wieder in den Tiefkühler stellen.

Ich habe das Festwerden etwas beobachtet und bevor das Kompott ganz gefroren war, den kleineren Teil wieder herausgenommen, die Tortenrandfolie entfernt und auf den größeren Teil (mit dem Sacherbiskuit als Oberfläche) "gestürzt". Wenn die Ränder nicht ganz zusammenpassen, spielt das keine so große Rolle, sie können ganz gefroren noch etwas zugeschnitten und begradigt werden 😊.

Schokoladeganache

- 150 g Sahne (I)
- 10 g Glukosesirup
- 10 g Akazienhonig
- 1 Blatt Gelatine
- 110 g Zartbitterkuvertüre oder Callets
- 150 g Sahne (II)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre ggf. klein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne (I) mit dem Glukosesirup und dem Akazienhonig erhitzen und bevor sie zu kochen beginnt, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und über die Kuvertüre gießen. Kurz stehen lassen, dann mit einem Gummispatel zu einer homogenen Creme verrühren. Die Schokosahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer emulgieren, dabei darauf achten, keine Luft einzuschlagen. Am Schluss langsam die kalte Sahne (II) noch untermixen.

Die Ganache wieder in ein flaches Gefäß umfüllen und mit einer Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schokoladenussglasur (Rocherglasur)

- 400 g dunkle Kuvertüre
- 120 g Öl
- 120 g gehackte Mandeln oder Haselnüsse

Die Kuvertüre klein hacken und in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Das Öl in einem dünnen Strahl unterrühren, zum Schluss die gehackten Nüsse unterheben. Die Glasur abkühlen lassen. Sie kann auch vorbereitet werden und bei Fertigstellung auf die Verwendungstemperatur erwärmt werden.

Fertigstellung

Die Torte aus dem Tiefkühler nehmen und ggf. die Seiten gerade schneiden. Die Rocherglasur auf die Verwendungstemperatur von ca. 30 ° bringen. Es gibt zwei Möglichkeiten für das Glasieren der Seitenränder. Entweder die Glasur in ein passend großes Gefäß geben, die Torte mit einem Messer "aufspießen" und in die Glasur tunken. Ich habe es diesmal anders gemacht und die Torte auf zwei Gläser gelegt, darunter eine flache Schale platziert und dann die Glasur entlang der oberen Kanten über die Seiten gegossen. Ihr müsst ausprobieren, was euch einfacher erscheint.

Die Torte in den Kühlschrank stellen und auftauen lassen. In der Zwischenzeit kann die Ganache aufgeschlagen werden. Dabei den Mixer nicht auf höchste Stufe einstellen, damit die Sahne nicht überschlagen wird. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit einer St. Honorétülle geben und die Oberfläche in Form eines Fischgrätmusters dekorieren. Meines ist nicht perfekt geworden, es ging aber dennoch besser wie ich dachte. Und nicht ganz schöne Stellen können mit restlicher Dekoration abgedeckt werden 😊.