

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Little Hearts | Erdbeermousse | Torte

Torte 18 cm Ø

Zubehör: Silikonform 18 cm Ø, [Silikomart Tortaflex](#) 16 cm Ø, [Reliefmatte Love](#)

Erdbeerkompott (1. Tag)

- 140 g Erdbeerpüree ([gekauft](#) oder selbstgemacht)
- 10 g Zucker (I)
- 20 g Zitronensaft (ca. Saft einer Zitrone)
- 3 g [Pektin NH](#)
- 30 g Zucker (II)
- 1 Blatt Gelatine
- 200 g Erdbeeren in kleine Stücke geschnitten

Das Erdbeerpüree mit dem Zucker (I) und dem Zitronensaft in einem Topf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Pektin mit dem Zucker vermischen. Sobald das Püree etwa 60° erreicht hat, das Zucker-Pektingemisch unterrühren. Das Fruchtpüree ca. 2 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Erdbeerstückchen unterheben und die Gelatine darin auflösen.

Das Erdbeerkompott in die Silikonform geben und über Nacht einfrieren.

Frischkäsecreme mit Holunderblütensirup (2. Tag)

- 120 g Mascarpone
- 180 g Frischkäse
- 37 g Holunderblütensirup
- 3 Blatt Gelatine
- 2 TL Zitronensaft
- 1 EL feiner Zucker
- 120 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse und den Mascarpone mit dem Zitronensaft und dem Zucker glatt rühren. Den Sirup in einem kleinen Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen.

Anschließend den Sirup unter die Frischkäse-Mascarpone-Masse rühren. Die Sahne cremig schlagen und unterheben.

Etwa ein Drittel der Masse für das Topping verwenden. Ich habe die Silikonmatte auf eine flache Unterlage gelegt und einen Tortenring mit 16 cm Ø darauf gestellt. Anschließend vorsichtig das Mousse hineingegeben. Es rinnt natürlich unter dem Ring etwas heraus, was aber keine Rolle spielt. Es wird später ein passend großer Kreis zugeschnitten. Vielleicht etwas anziehen lassen, dann in den Tiefkühler stellen.

Das restliche Mousse über das Erdbeerkompott geben und auch diese Form nochmals einfrieren.

Pistazienbiskuit (Wiener Masse) - (2. Tag)

- 2 Eigelb
- 25 g Zucker (I)
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker (II)
- 50 g Mehl
- 25 g geriebene Pistazien
- 10 g neutrales Öl

Das Backrohr auf ca. 170 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelbe und Zucker (I) dick schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Das gesiebte Mehl und die geriebenen Pistazien mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluss noch vorsichtig das Öl unterheben. Die Masse in die Springform geben und goldgelb backen.

Den Teig auskühlen lassen

Pistazienknusperschicht mit Puffreis (2. Tag)

- ca. 60 g gebackene Streusel - ich hatte noch einen Restmürbteig, welchen ich zerbröseln und gebacken habe - alternativ können auch Butterkeksbrösel verwendet werden
- 20 g Puffreis (Bioladen)
- 50 g [Pistazienmus](#)
- 70 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)

Die gebackenen Streusel fein zerbröseln. Die Kuvertüre ggf. etwas klein hacken und in der Mikrowelle schmelzen. Das Pistazienmus unter die Kuvertüre rühren. Die Streusel und den Puffreis unterheben. Eine Springform mit 18 cm Ø mit Backpapier auslegen und die Masse darauf geben. Mit einem befeuchteten Esslöffel glattstreichen. Bevor die Masse fest wird, den Biskuitboden darauflegen und etwas andrücken. Mit Klarsichtfolie abdecken und zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Wer keinen Puffreis hat oder extra kaufen möchte, kann auch die Knusperschicht von [diesem Rezept](#) verwenden.

Erdbeermousse (3. Tag)

- 200 g Erdbeerpüree ([gekauft](#) oder selbstgemacht)
- 30 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 4 Blätter Gelatine
- 160 g [Valrhona Inspiration Erdbeere](#) (alternativ Ruby-Kuvertüre oder weiße Kuvertüre)
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft und Zucker zum Erdbeerpüree geben und erhitzen. Die Kuvertüre etwas kleiner hacken und in einer Schüssel bereit stellen. Die Gelatine im erhitzten Fruchtpüree auflösen und dann über die Kuvertüre geben. Kurz stehen lassen, dann glatt rühren. Die Masse

muss nun auf ca. 30 ° bis 35 ° abkühlen, dabei ab und zu umrühren, darauf achten, dass der Rand nicht frühzeitig zu gelieren beginnt. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung und Fertigstellung

- [Velvetspray weiß](#)
- frische Erdbeeren

Etwas mehr als zwei Drittel des Erdbeermousse´ in die Silikonform geben. Die Erdbeerkompott/Frischkäsescheibe ausformen und in die Mitte legen, sanft etwas eindrücken, damit das Mousse am Rand hochgedrückt wird. Mit dem restlichen Mousse abdecken und am Rand noch etwas hochstreichen. Zum Schluss den Biskuit mit der Knusperschicht nach oben auflegen und ebenfalls noch ein bisschen eindrücken. Darauf achten, dass der Rand sauber mit dem Erdbeermousse gefüllt ist. Die Form geht nun nochmals für eine Nacht in den Kälteschlaf.

Am nächsten Tag einen Platz vorbereiten, an dem die Torte mit dem Velvetspray besprüht werden kann. Entweder draußen oder in einer großen Schachtel als Spritzschutz.

Die Silikonmatte mit den Herzen aus dem Tiefkühler nehmen und einen Kreis mit ca. 14 cm ausschneiden. Die Erdbeermousetorte ausformen und die Scheibe mit den Herzen auflegen. Dann mit dem Velvetspray (nach Anleitung) besprühen.

Anschließend die Torte nach Wunsch mit Früchten und Blüten dekorieren und verzieren. Im Kühlschrank auftauen lassen.

Ich habe mich noch an einem Drip versucht. Ich wollte schauen, ob das bei einer solchen Torte auch funktioniert. Hat es 😊.