

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Schwarzwälder | Kirsch | Torte

Torte: 20 cm Ø (ca. 1.500 ml)

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

Kirschgelee

- 120 g [Kirschkompott](#)
- 30 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Kirschkompott mit dem Zucker erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Das Fruchtpüree in die Tortaflexform geben und im Kühlschrank festwerden lassen.

Schokolademousse

- 64 g Milch
- 16 g Sahne
- 1 Eigelb
- 10 g Zucker
- 1 1/4 Blatt Gelatine (2 g)
- 95 g dunkle Kuvertüre oder [Callets](#)
- 150 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre ggf. etwas klein hacken und in der Mikrowelle schmelzen. Die Milch und Sahne in einem Topf erwärmen. Eigelb und Zucker vermischen und die heiße Sahnemilch dazugeben und verrühren. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf ca. 82° aufkochen lassen. Die Masse sollte etwas eindicken. Danach

die Gelatine darin auflösen und in drei Teilen über die Schokolade geben. Immer wieder zur Gänze verrühren, dann den nächsten Teil dazugeben. Die Creme muss nun auf ca. 40° abkühlen, danach die Sahne cremig schlagen und vorsichtig unterheben. Eine dünne Schicht des Schokomousse´ auf das Kirschee geben und mit leichtem Hin- und Herschwenken glatt verteilen. Das restliche Mousse in die Trufflesform geben (für die spätere Dekoration). Beide Formen in den Tiefkühler stellen.

Sacherbiskuit mit Tonkabohne

- 73 g Marzipan
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 27 g Zucker (I)
- 20 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 67 g Eiweiß
- 27 g Zucker (II)
- 20 g Butter
- etwas geriebene Tonkabohne (nach Wunsch)

Das Marzipan grob raspeln und zusammen mit dem Eigelb, dem Ei und dem Zucker (I) schaumig rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Die Butter schmelzen und beiseite stellen. Das Eiweiß mit dem Zucker (II) zu steifen Eischnee schlagen, Mehl und Backkakao mischen und über die Eigelbmasse sieben. Zusammen mit dem Eischnee vorsichtig untermelieren. Einen Esslöffel der Biskuitmasse zur geschmolzenen Butter geben und verrühren, bis sich die Masse gefunden hat. Etwas Tonkabohne (nach Geschmack) über die Eigelbmasse reiben und gemeinsam mit der Butter ebenfalls noch vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Springform mit 18 cm Ø geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170 ° Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Am besten über Nacht abkühlen lassen, dann den Deckel abschneiden.

Vanillemousse

- 3 1/2 Blätter Gelatine
- 2 Eigelbe
- 40 g Zucker
- 120 ml Vollmilch
- 20 g Sahne
- Mark einer Vanilleschote
- 350 g Schlagsahne 35%
- 10 ml Kirschschnaps

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch und die Sahne mit dem Mark der Vanilleschote in einem Kochtopf erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer hohen Rührschüssel verrühren - nicht schaumig rühren. Die heiße Milch über die Eigelbe geben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren und bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gelatine darin auflösen und durch ein Sieb in eine Rührschüssel geben. Vorsichtig das Kirschwasser unterrühren. Die Creme abkühlen lassen, dabei laufend umrühren. Darauf achten, dass sie am Rand nicht zu gelieren beginnt. Sobald die Creme auf ca. 30° abgekühlt ist, die cremig geschlagene Sahne unterheben. Die Creme ist bereits ziemlich kompakt, das heißt, sobald ihr das Mousse fertiggestellt habt, muss rasch gearbeitet werden. Am besten, alles rechtzeitig für die Fertigstellung vorbereiten.

Schokolademirrorglaze

- 6 Blatt Gelatine
- 180 g Zucker
- 75 g Wasser
- 60 g [Glukosesirup](#)
- 150 g Sahne
- 60 g dunkler Backkakao

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker, Wasser und Glukosesirup in einem Topf auf 103° aufkochen lassen. Daneben die Sahne in einem weiteren Topf ebenfalls heiß werden lassen - nicht kochen - und dann zur Zuckerlösung geben. Den Topf vorher vom Herd ziehen, damit nichts überkocht. Den Kakao in eine Schüssel sieben und die heiße Mischung darüber gießen. Etwas stehen lassen und dann vorsichtig rühren, damit sich das Kakaopulver auflöst. Ich nehme keinen Schneebesen, damit ist die Gefahr zu groß, dass sich viele Luftblasen bilden. Es ist etwas mühsam, den Kakao mit einem Teigspatel so zu verrühren, dass er sich ganz auflöst. Es gelingt mir meist auch nicht. Ich siebe die Masse nochmals ab, so können etwaige Klümpchen noch entfernt werden. Etwas abkühlen lassen und dann die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Danach die Glasur mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken. Nach dem Abkühlen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Mirrorglaze

- Lebensmittelfarbe weiß
- Lebensmittelfarbe kirschrot

Ich hatte sowohl noch Reste von weißer als auch von roter Mirrorglaze. Die rote habe ich nach dem Erwärmen nur noch etwas dunkler eingefärbt. Eine Anleitung für die Zubereitung findet ihr [hier](#). Ich würde eine geringere Menge zubereiten, dann teilen und weiß und rot einfärben.

Zubereitung und Fertigstellung

- einige frische Kirschen

Das Vanillemousse zu etwa zwei Drittel in die Silikonform geben und sauber am Rand hochstreichen. Dann die Kirsch/Schokoschicht einlegen, das restliche Vanillemousse darüber geben, nochmals darauf achten, dass der Rand der Form gut gefüllt ist, dann mit dem Sacherbiskuit abschließen. Mit dem restlichen Vanillemousse noch weitere kleine Kugeln der Trufflesform füllen. Beide Formen wieder über Nacht einfrieren.

Am nächsten Tag - oder am Tag der Verwendung - die Schokomirrorglaze vorsichtig in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad erwärmen. Darauf achten, dass sie nicht zu heiß wird. Anschließend mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche wieder abdecken und auf ca. 35° abkühlen lassen.

Eine umgedrehte Schüssel auf eine flache Schale, die die überschüssige Glasur auffängt, stellen und die Torte ausformen. Darauf legen und glasieren. Die abtropfenden Ränder mit einem scharfen Messer abschneiden oder nach innen streichen. Die Torte vorsichtig auf eine Tortenform heben.

Da die Glasur sofort fest wird, kann gleich weiter gearbeitet werden. Die weiße und die rote Mirrorglaze auf die gleiche Weise erwärmen. Da es eine geringe Menge ist, habe ich sie anschließend in schmale, hohe Gläser gegeben. Die Kugeln nun einzeln mit einem Zahnstocher aufspießen, in die Glasur tauchen, den Rand mehrmals abstreifen und auf die Torte legen. Diese Silikonform hat ja oben eine Einbuchtung - leider habe ich dieses Mal mit der Glasur heftig gepatzt, sodass man diese fast nicht sah (!!). Damit lassen sich die einzelnen Kugeln ganz einfach platzieren. Abwechselnd mit weiß

und rot glasierten Kugeln die Einbuchtung ausfüllen. Es braucht ein bisschen Zeit, wodurch es vielleicht notwendig wird, die Glasuren zwischendurch in der Mikrowelle wieder zu erwärmen. Zum Schluss noch die Lücken mit Kirschen oder Blüten ausfüllen. Auch hat man bei mir wirklich jeden Zahnstocherpiekser gesehen, so musste eben noch etwas mehr Deko herhalten 😊. Natürlich könnt ihr es bei der Dekoration bei den Kugeln belassen. Ich kann mir gut vorstellen, auch das schaut sehr schön aus.