

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Torte: 18 cm Ø

Zubehör: Silikonform [Silikomart Tortaflex 16 cm Ø](#), Silikonform [Silikomart Universo](#), [Silikonform Halbkugel 3 cm](#), [Velvetspray rosa](#)

Fruchtschicht

- 100 g Kirschen
- 120 g Kirschküree
- 1 Esslöffel Balsamico
- 20 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- ca. 5 Rosmarinnadeln

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kirschen entkernen und klein schneiden. Mit dem Zucker etwas einkochen lassen und mit dem Balsamico ablöschen. Das Kirschküree und die ganz klein geschnittenen Rosmarinnadeln dazugeben und nochmals erwärmen. Zum Schluss die Gelatine darin auflösen und in die Silikonform geben. Im Kühlschrank festwerden lassen.

Zitronencremeux

- 100 g Zitronensaft
- 60 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft, den Zucker, das Ei und das Eigelb in einen Topf geben. Bei geringer Hitze unter ständigem Rühren auf ca. 82° aufkochen lassen. Darauf achten, dass die Masse nicht zu schnell erhitzt wird, damit das Eiweiß nicht ausflockt. Gegebenenfalls danach durch ein Sieb gießen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auf ca. 40° abkühlen lassen, dann die Butter in kleinen Stückchen mit dem Stabmixer unterrühren. Das Cremeux über die erstarrte Kirschfruchtschicht geben und in den Tiefkühler stellen.

Orangenteig (A. Bachour)

- 55 g Zucker
- Abrieb einer Orange
- 1 Ei
- 12 g Honig (ich habe Akazienhonig genommen)
- 50 g Mehl
- 10 g Maizena
- 1 Msp. Backpulver
- 40 g Butterschmalz (geschmolzen und etwas abgekühlt)

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Das Butterschmalz in der Mikrowelle schmelzen und beiseite stellen. Das Ei mit dem Zucker, dem Honig und der Orangenschale schaumig rühren. Das Mehl mit dem Stärkemehl und dem Backpulver vermischen, über die Eigelbmasse sieben und vorsichtig unterheben. Zum Schluß noch das Butterschmalz unterrühren.

Die Biskuitmasse in eine 18 cm Ø Springform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Gut auskühlen lassen und eventuell etwas begradigen.

Knusperschicht mit Nougat (M. Lubbe)

Für die Knusperschicht müssen erst Mürbteigstreusel gebacken werden. Ich habe euch nachstehend ein einfaches Rezept, allerdings wird diese Menge nicht gebraucht. Sie halten sich aber in einer Frischhaltedose einige Zeit und kann später gut für ein Dessert verwendet werden. Der ungebackene Mürbteig lässt sich auch gut einfrieren.

Mürbteigstreusel

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- Mark einer halben Vanilleschote
- 130 g Mehl
- 1 Eidotter, ev. mit etwas Eiweiß verschlagen
- 1 Prise Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Erst in der Küchenmaschine kurz verrühren, danach kurz verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Nach der Kühlzeit den Teig zu Streuseln verbröseln und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180° Umluft backen.

Nougatknusperschicht

- 15 g weiße Kuvertüre
- 45 g Nougat
- 56 g Mürbteigstreusel
- 15 g Crêpes dentelles
- 10 g gepuffter Quinoa

Die Kuvertüre und den Nougat in der Mikrowelle schmelzen. Die Mürbteigstreusel fein verbröseln und zusammen mit den Crêpes dentelles und dem Quinoa unterrühren. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit 18 cm Ø geben und sehr glatt bis ganz an den Rand verstreichen. Das geht am besten mit der Rückseite eines Löffels. Bevor die Masse fest wird den Biskuit auflegen. Die Oberfläche des Teiges mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen.

Mirrorglaze

- 100 g [Glukosesirup](#)
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser (I)
- 7 g Pulvergelatine
- 40 g Wasser (II)
- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 67 g gesüsste Kondensmilch
- [Lebensmittelfarbe rot und rosa](#)

Die Pulvergelatine im kalten Wasser (II) quellen lassen. Den Glukosesirup mit dem Zucker und dem Wasser (I) in einem Topf auf 103° aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die gesüsste Kondensmilch unterrühren. Dann die Gelatine darin auflösen. Die Kuvertüre in eine hohe Rührschüssel geben und die Masse darüber geben, kurz stehen lassen. Dann die Lebensmittelgelfarbe zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren. Darauf achten dass der Stabmixer immer unter der Oberfläche gehalten wird, dass keine Luftblasen entstehen. Solange verrühren, bis eine schön sämige Glasur entstanden ist. Direkt auf die Oberfläche eine Klarsichtfolie geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kirschmousse

- 200 g Kirschküree
- 20 g Zucker
- 160 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 3 1/2 Blätter Gelatine
- 230 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Wenn keine Callets verwendet werden, die Kuvertüre klein hacken. Das Fruchtpüree und den Zucker in einem Topf erhitzen und über die Kuvertüre gießen. Kurz stehen lassen, dann glatt rühren. Es kann gerne auch der Stabmixer verwendet werden, dann entsteht eine schön sämige Masse. Die Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Sobald die Creme auf ca. 30 abgekühlt ist, die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung und Fertigstellung

Vom Kirschmousse erst etwas abnehmen und zwei oder drei Halbkugeln (Silikonform) damit füllen. Diese in den Tiefkühler stellen. Den Rest in die Universoform geben und am Rand hochstreichen. Die gefrorene Einlage ausformen und in die Mitte legen. Sanft eindrücken, der Rand sollte schön mit Mousse ausgefüllt sein. Mit Klarsichtfolie abdecken und wieder einfrieren.

Am Tag der Verwendung die Mirrorglaze auf ca. 40° erwärmen, vorsichtig umrühren und dann wieder auf ca. 35° abkühlen lassen. Eine flache Schale oder ein Blech mit einer umgedrehten Schüssel vorbereiten. Kurz vor Erreichen der richtigen Temperatur, die Torte ausformen und die Hälfte davon mit Klarsichtfolie abdecken. Den Velvetspray laut Anleitung etwas erwärmen und in einer geschützten Umgebung ☺die Torte damit besprühen. Dann die Torte umgehend auf die Schüssel legen und die andere Hälfte mit der Mirrorglaze glasieren. Ebenso die Halbkugeln.

Die Torte auf eine Tortenplatte heben und mit Kirschen und natürlich einigen Rosmarinnadeln dekorieren. Die Torte am Besten im Kühlschrank langsam auftauen lassen.