

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Aprikosen | Thymian | Blüte

Torte: ca. 16 cm Ø (Volumen 600 ml)

Zubehör: Silikomart Kit Fleur, runde Silikonform mit 14 cm Ø, Silikonform Halbkugel o.ä.

Aprikosengelee – M. Ludwigs

- 30 g Zucker
- 100 g Aprikosen
- 20 ml Weißwein
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 1 Blatt Gelatine

Die Aprikosen in ganz kleine Würfel schneiden. 2/3 des Zuckers hellgelb karamellisieren und die Aprikosenwürfel dazugeben. Abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Weißwein, den Zweig Thymian und den Rest des Zuckers begeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze garen lassen, bis die Aprikosen weich sind. Wie lange das dauert, hängt sehr vom Reifegrad der Marillen (wie wir ja eigentlich in Österreich sagen 😊) ab. Den Zweig entfernen. Die ausgedrückte Gelatine im Aprikosengelee auflösen und in eine Silikonform mit 14 cm Ø geben. Die Menge ist vll etwas zu viel, die Scheibe sollte nicht zu dick werden. Sollte etwas übrig sein, kann mit dem Rest ein leckeres Dessert gemacht werden.

Aprikosencremeux

- 100 g Aprikosenpüree
- 20 g Zucker
- 1 Ei

- 1 Eigelb
- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Butter gewürfelt

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree, Zucker, Ei und Eigelb in einem Kochtopf erhitzen. Dabei nur eine mittlere Hitze verwenden und immer rühren, bis die Masse eine Temperatur von ca. 83° erreicht hat. Achtung: Wird die Masse zu schnell erwärmt, kann es sein, dass das Eiweiß ausflockt. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Bei ca. 40° die gewürfelte Butter mit einem Stabmixer unterrühren. Das sämige Cremeux in eine Halbkugelform geben und einfrieren.

Biskuit mit Cashewnüssen und Zitronenthymian

- 30 g geriebene Cashewnüsse
- 20 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker (II)
- 35 g Mehl
- ca. 1 Teelöffel ganz fein gehackter Zitronenthymian

Das Backrohr auf ca. 180 g Umluft aufheizen. Nüsse, Zucker, Ei und Eigelb in der Küchenmaschine dick schaumig rühren, am Ende den fein gehackten Zitronenthymian mit unterrühren. Eiweiß mit Zucker (II) zu steifen Eischnee schlagen und gemeinsam mit dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse melieren. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier ausgelegte Blech streichen und ca. 10 Minuten hellgelb backen.

Nach dem Abkühlen einen Kreis mit einem Ø von 16 cm und einen mit einem Ø von 15 cm ausschneiden. Eingepackt auf die Seite legen.

Zitronenthymianmousse – M. Ludwigs

- 60 g Milch
- 60 g Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 2 Eigelb
- 3 Blatt Gelatine
- 150 g Sahne
- 40 g Valrhona Inspiration Yuzu

Sahne, Milch sowie den Thymianzweig aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Dann den Zweig entfernen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die Sahnemilch nochmals aufkochen, dann zu den Eigelben geben. Alles wieder zurück in den Topf und unter ständigem Rühren bis zu einer Temperatur von ca. 82 ° aufkochen lassen. Die Masse sollte etwas eindicken. Die Kuvertüre in eine Schüssel geben, die Puddingcreme durch ein Sieb darüber geben, kurz

warten, dann die Schokolade in der warmen Masse auflösen. Die Creme nun auf ca. 30 ° abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Nun kann der obere Teil – die Blüte – hergestellt werden. Etwas vom Zitronenthymianmousse in die Silikonform geben, dann die Halbkugel aus Aprikosencremeux einlegen und sanft eindrücken. Wiederum etwas Mousse darüber geben, dann die Aprikosengeleescheibe. Wieder eine kleine Menge Mousse und mit dem größeren Biskuitteil abschließen. Beim Einfüllen des Mousse´ darauf dachten, dass keine Lücken entstehen. Die Form einfrieren.

Nun können wir mit dem unteren Teil beginnen.

Knusperschicht

- ca. 43 g gebackene Streusel – ich hatte noch einen Restmürbteig, welchen ich zerbröseln und gebacken habe – alternativ können auch Butterkeksbrösel verwendet werden oder [Feulletines](#)
- 15 g Puffreis (Bioladen)
- 35 g [Pistazienmus](#)
- 50 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. Die Masse auf ein Backpapier geben und mit einem befeuchteten Esslöffel glattstreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen, dann einen Kreis mit einem \varnothing von 12 cm ausschneiden.

Aprikosenmousse

- 60 g Sahne
- 7 g Zucker
- 30 g Aprikosenpüree
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 55 g weiße Kuvertüre
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, die Kuvertüre schmelzen und bereit stellen. Sahne, Zucker und das Aprikosenpüree in einem Topf erhitzen. Anschließend in drei Teilen zu der geschmolzenen Kuvertüre geben. Jeweils immer glatt rühren. Die Schlagsahne halbsteif schlagen. Wenn die Fruchtmasse auf 35 Grad abgekühlt ist, kann die Schlagsahne untergerührt werden. Zwei Drittel des Mousse´ in den unteren Teil der Silikonform geben, die kleinere Biskuitscheibe einlegen und das restliche Mousse darüber geben. Mit der Knusperschicht abschließen. Auch diesen Teil nun über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Mirrorglaze

- 120 g [Glukosesirup](#)
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser (l)
- 8 g Pulvergelatine

- 48 g Wasser (II)
- 120 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 80 g gesüsste Kondensmilch (z. B. von Nestle)
- [Lebensmittelgelfarbe in orange und gelb](#)

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, damit 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.

Schokoladenussglasur

- 250 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 38 g neutrales Öl
- ca. 30 g bis 35 g gehackte Cashewnüsse
- fettlösliche Lebensmittelfarbe „peach“

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder dem Wasserbad schmelzen. Das Öl in einem dünnen Strahl zugeben, dabei laufend umrühren. Mit der Lebensmittelfarbe apricotfarben einfärben. Zum Schluss die gehackten Nüsse unterheben. Auf die Verwendungstemperatur von ca. 30 ° abkühlen lassen.

Fertigstellung

Zuerst den unteren Teil fertigstellen – d.h. die Nussglasur auf die Verwendungstemperatur bringen und in eine flache Schüssel geben, die groß genug ist, um den unteren Teil der Torte einzutauchen. Die Tortenhälfte ausformen und mit zwei Holzschaschlikspießen aufspießen. Achtung: Jene Oberfläche mit dem größeren Durchmesser ist die Oberseite 😊. Dann bis an den oberen Rand in die Glasur tauchen, abstreifen und auf eine Tortenplatte stellen. In den Kühlschrank stellen, während die Blütenform glasiert wird.

Dazu die Mirrorgläze in der Mikrowelle oder dem Wasserbad auf ca. 40 ° erhitzen, mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 35 ° abkühlen lassen. Vorsichtig mit einem Messerrücken nochmals gut durchrühren.

Eine flache Schale mit einer umgedrehten Schüssel herrichten, den oberen Teil der Torte ausformen und auf die Schlüssel legen. Mit der Mirrorgläze überziehen, die abtropfenden Nasen mit einem scharfen Messer abschneiden oder nach innen streichen und vorsichtig auf den bereits fertig gestellten unteren Teil der Torte legen.

Im Kühlschrank auftauen lassen und mit einigen kleinen Blättern des Zitronenthymians garnieren.