

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Brombeer | Limetten | Torte

Zubehör: [Silikonform rund](#) Ø 18 cm, [Silikonform Silikomart "Tortaflex"](#) Ø 16 cm, [Silikonform Halbkugel](#)

Zitronenbiskuit mit Olivenöl

- 2 Eier
- 140 g Zucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 80 g Sahne
- 140 g glattes oder Kuchenmehl
- 1 gestrichenen TL Backpulver
- 40 g Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Springformen mit einem Ø von 18 cm mit Backpapier auslegen. Die beiden Eier mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig aufschlagen. Langsam die Sahne einlaufen lassen und die Zitronenschale kurz einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Eigelbmasse sieben. Vorsichtig unterheben. Zum Schluss das Olivenöl kurz unterrühren. Die Masse auf die beiden Springformen aufteilen und ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen, danach die Oberseite gerade schneiden.

Knusperschicht

- 80 g [Valrhona Dulcey Schokolade](#)
- 20 g [Crêpes Dentelles](#)
- 30 g Cornflakes
- 20 g Butter

Die Cornflakes in eine Plastiktüte geben und etwas zerkleinern. Die Butter in einem Topf schmelzen und bräunen, bis sie einen nussigen Geschmack erhält. Die Kuvertüre - wer nicht extra die Dulcey Schokolade kaufen möchte, kann alternativ auch nur weiße Kuvertüre oder gemischt mit etwas Milkschokolade verwenden - in der Mikrowelle schmelzen, die Butter unterrühren und zum Schluss die trockenen Zutaten. Die Masse in die Silikonform geben und mit einem feuchten Löffel oder der Unterseite eines Glases glatt andrücken. Etwas anziehen lassen, dann den ersten Biskuitboden auflegen. Mit Pastikfolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Brombeermousse

- 120 g [Brombeerpüree](#) oder selbstgemacht mit den Brombeeren aus dem eigenen Garten 😊
- 65 g Zucker
- Saft einer Limette
- 3 1/2 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Etwa die Hälfte des Brombeerpürees mit dem Zucker und dem Limettensaft erhitzen. Die Gelatine darin auflösen und das restliche Fruchtpüree dazugeben. Die Temperatur sollte etwa 25 ° haben, bevor die cremig geschlagene Sahne untergehoben wird. Einen kleineren Teil des Mousses in die Halbkugel-Silikonform geben (etwa ein Drittel der Masse), den restlichen Teil auf den Biskuitboden in der Tortaflexform geben. Glatt streichen, den zweiten Biskuitboden auflegen und sanft andrücken.

Die beiden Biskuitböden müssen noch etwas kleiner geschnitten werden, damit sie gut in die Form passen. Wieder mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Limettenmousse

- 68 g Milch
- 4 Blätter Gelatine
- 93 g Limetten- oder alternativ Zitronensaft
- 113 g weiße Kuvertüre klein gehackt oder Callets
- 30 g [Lemoncurd](#) (oder [selbstgemacht](#))
- 250 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Erst die Gelatine in der heißen Milch auflösen, dann die Milch in zwei Etappen unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Wer mag kann den Stabmixer nehmen, damit die Masse schön sämig wird. Die Sahne zusammen mit dem Lemoncurd cremig schlagen und sobald die Kuvertüre auf ca. 30 ° abgekühlt ist, unterheben.

Mirrorglaze

- 120 g [Glukosesirup](#)
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser (I)
- 8 g Pulvergelatine
- 48 g Wasser (II)
- 120 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 80 g gesüsste Kondensmilch (z. B. von Nestle)
- [Lebensmittelfarbe violett und bordeaux](#)

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 Lebensmittelgelfarben 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.

Zubereitung und Fertigstellung

Das Limettenmousse in die Silikonform geben. Das Mittelteil vorsichtig ausformen und in die Mitte legen. Sanft eindrücken, bis der Rand des Mousse´ und Knusperschicht ebengleich sind. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Am nächsten Tag die Mirrorglaze in der Mikrowelle vorsichtig auf ca. 40 ° erwärmen und auf die Verwendungstemperatur von ca. 32 ° bis 35 ° abkühlen lassen. Ab und zu umrühren, das geht am Besten mit einem Messerrücken.

Die Torte ausformen, auf eine umgedrehte Schüssel legen, darunter ein flaches Blech o.ä. stellen, um die überlaufende Glasur aufzufangen. Die kleine Kuppel ebenfalls aus der Silikonform nehmen und mittig auf die Torte legen. Nun mit der Mirrorglaze glasieren. Die Ränder nach innen abstreifen und vorsichtig auf eine Tortenplatte heben. Im Kühlschrank für ca. 4 Stunden auftauen lassen. Vor dem Servieren - ihr könnt das aber auch unmittelbar nach dem Glasieren machen - mit Brombeeren, Heidelbeeren, einigen Blüten oder Blättern verzieren.

Ich habe noch diese Woche zu arbeiten und dann geht es ein bisschen in den Urlaub. Ich freue mich sehr darauf und wünsche euch auch eine ganz schöne Zeit.

Au revoir et bonjour Paris ♥