

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Maronen | Aprikosen | Törtchen

Zubehör für 8 Törtchen:

[Silikomart "Stone"](#), Silikomartform klein für die Aprikoseneinlage ca. 3 cm Ø, Kreisausstecher mit gewelltem Rand 8 cm Ø

### Aprikosencremeux

- 100 g Aprikosenpüree
- 50 g Maracujapüree
- 2 Eigelb
- 1 Blatt Gelatine
- 85 g weiße Kuvertüre

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe in einer kleinen Rührschüssel verquirlen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Pürees in einem kleinen Topf erhitzen und in drei Teilen zum Eigelb geben und es dadurch langsam temperieren. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf ca. 82° erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Den "Pudding" auch hier wieder in drei Teilen zur gemolzenen Kuvertüre geben, immer wieder gut verrühren. Zum Schluss mit dem Stabmixer emulgieren, um eine sämige Masse zu erhalten. In kleine Silikonformen (eurer Wahl) geben und über Nacht einfrieren.

### Nussbiskuit

- 35 g gemahlene Walnüsse oder Haselnüsse
- 35 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 2 Eiweiß
- 17 g Zucker (II)
- 5 g Honig
- 35 g Mehl
- 5 g Backkakao
- 10 g Butter

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Nüsse, den Zucker (I) und das Ei in einer Rührschüssel dick schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Die trockenen Zutaten vermengen. Erst noch den Honig einrühren, anschließend den Eischnee und die trockenen Zutaten unter die Eigelbmasse melieren. Einen Eßlöffel der Masse zur Butter geben und binden. Anschließend ebenfalls noch vorsichtig unter die gesamte Biskuitmasse heben. Die Masse auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180° 15 Minuten backen. Nach dem Abkühlen Kreise von Ø 6 cm ausstechen und beiseite legen.

### Maronenmousse (M. Lubbe)

- 3 Eigelbe
- 28 g Zucker
- 165 g Milch
- Mark einer halben Vanillestange
- 60 g [Valrhona Jivara Milkschokolade 40 %](#) (oder eine Milchkuvertüre eurer Wahl)
- 36 g Haselnusslikör (optional)
- 3 3/4 Blätter Gelatine
- 80 g [Maronencreme](#)
- 180 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel verschlagen. Die Milch mit der Vanille in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und dann zur Eigelbmasse geben und gut verrühren, damit die Eigelbe temperiert werden. Alles durch ein Sieb zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf 82 Grad erhitzen, bis die Masse etwas andickt. Von der Herdplatte ziehen und über die Kuvertüre geben. Einen Moment ruhen lassen, dann verrühren und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. Anschließend die Maronencreme und den Likör unterrühren. Die Masse abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt (ca. 30°). Die Sahne cremig schlagen und unterheben.

### Schokomirrorglaze

- 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 bedecken – die Klarsichtfolie dabei direkt auf die Glasur geben, damit sich keine Haut bildet. Nach dem Abkühlen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Schokonussmürbteig

- 100 g Mehl
- 12 g geriebene Walnüsse oder Haselnüsse
- 40 g Zucker
- 60 g Butter
- 1 Eigelb
- 7 g Kakao

Butter und Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren, anschließend die trockenen Zutaten unterkneten. Den Teig zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank legen und rasten lassen.

Nach der Kühlzeit ca. 3 mm ausrollen und mit dem Kreisausstecher 8 Stück ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen oder auf eine [Air Mat Silikonmatte](#) und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 ° Ober-/Unterhitze backen. Abkühlen lassen.

Reste von Mürbteig backe ich gerne als Streusel, welche entweder für ein Dessert oder eine Knusperschicht verwendet werden können. Ihr könnt sie natürlich auch einfach nur vernaschen. Schmecken besser wie jeder Butterkeks 😊.

### Schokoladendekoration

- temperierte Zartbitterschokolade
- Tortenrandfolie

Vier Tortenrandfolien oder Schokoladefolie zu Streifen von 18 cm Länge und 4,5 cm Höhe ausschneiden. Die temperierte Schokolade darauf verteilen und mit einer Palette glattstreichen. Die Streifen nun an einer Spitze vorsichtig anheben und auf eine saubere Seite der Arbeitsfläche legen. Warten bis die Schokolade zu härten beginnt, dann diagonal teilen und den Streifen um einen Ring legen. Ich habe Tartelettesringe dafür genommen. Da sie aber an den Kanten etwas breiter sind, waren sie nicht optimal. Die Enden mit einem Klebstreifen zusammen kleben und über Nacht bei Raumtemperatur kristallisieren lassen.

Am nächsten Tag vorsichtig den Klebstreifen und die Tortenrandfolie lösen und ein Stoßgebet zum Himmel schicken, dass nichts zerbricht 😊. Nein, das braucht ihr nicht - das mache nur ich.

### Zubereitung und Fertigstellung

Das Maronenschokolademousse bis ca. 1 cm unter den Rand in die Silikonform füllen. Die kleinen Formen mit dem Aprikosenpüree ausformen und sanft in die Mitte drücken, nochmals etwas Mousse darüber streichen und mit einer Biskuitscheibe abschließen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Am nächsten Tag entweder die Mirrorgläze auf ca. 34° bis 35° erwärmen (Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle) oder wenn ihr sie am selben Tag zubereitet habt, auf die Verwendungstemperatur abkühlen lassen. Die Mürbteigkreise zurecht legen. Die Moussetörtchen ausformen und je eines auf ein umgedrehtes Schnapsglas oder Eierbecher legen und glasieren. Die Ränder mit einem Messer nach innen abstreifen und die Törtchen mit einer kleinen Palette auf einen Keks legen. Im Keller oder Kühlschrank auftauen lassen. Vor dem Servieren die Schokoladendekoration anbringen und mit einer kleinen Blume und etwas Blattgold verzieren.

