

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Tonka 'ffee

Kaffeebiskuit

- 83 g Butter
- 67 g Zucker
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 20 g Zucker
- 83 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- löslicher Kaffee
- etwas Sahne

Einen Esslöffel Sahne erwärmen und etwa 2 Teelöffel löslichen Kaffee darin auflösen. Zur Seite stellen. Den Backofen auf 160° Heißluft vorheizen.

Butter und Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Eiweiße und Zucker zu steifen Eischnee schlagen und zusammen mit dem gesiebten Mehl (mit Backpulver vermischt) und dem „Kaffeeextrakt“ untermelieren.

Die Masse in die Tortenform oder den Tortenring geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten backen.

Gut auskühlen lassen.

Schokolade Knusperschicht

- 20 g weiche Butter
- 15 g Zucker
- 25 g Mehl
- 5 g Backkakao
- 20 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

Diese Zutaten rasch zu Streuseln verarbeiten und im vorgeheizten Backrohr backen. Abkühlen lassen und noch etwas feiner verbröseln.

- 40 g Milchkuvertüre
- 15 g Kakaobohnen
- 30 g Praliné
- 10 g Crepes dentelles oder Feulletines
- vorab zubereitete Streusel

Die Kuvertüre zusammen mit den Kakaobohnen in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Das Praliné und die Streuseln untermengen, zum Schluss die Feulletines.

Die Masse auf den Boden der Tortaflexform geben und glatt andrücken. Das geht am besten mit der Unterseite eines Glases. Anschließend zum fest werden in den Kühlschrank stellen. Sobald die Masse etwas anzieht, aber noch nicht ganz fest ist, den Tortenboden begradigen und auf die Knusperschicht legen. Etwas andrücken und dann in den Tiefkühler stellen. Gegebenenfalls muss vom Rand noch ein wenig weggenommen werden, damit der Tortenboden genau in die Tortaflexform passt.

Karamellschicht

- 33 g Zucker
- 4 g Glukosesirup
- 57 g Sahne
- 6 g Kakaobutter
- 48 g Milchkuvertüre
- 10 g Butter

Den Zucker mit der Glukose karamellisieren lassen. Die Sahne etwas erwärmen und zum Karamell geben. Vorsicht: Es sprudelt ganz ordentlich hoch !! Sobald sich beide Massen verbunden haben, die gewürfelte Butter dazugeben und glatt verarbeiten.

Die Kuvertüre und die Kakaobutter schmelzen und unter das Karamell arbeiten. Die Tortaflexform aus dem Tiefkühler nehmen und das Karamell auf dem Tortenboden glatt aufstreichen. Da die Torte sehr kalt ist, muss rasch gearbeitet werden, das Karamell zieht schnell an. Die Form wieder zurück in den Tiefkühler geben.

Schokolademousse mit Tonkabohne

- 54 g Sahne
- 54 g Milch
- etwas Vanille (Pulver oder Extrakt)
- 1,2 g geriebene Tonkabohne (ich habe etwas weniger genommen)
- 1 Eigelb
- 6 g Zucker
- 40 g [Valrhona Azelia 35 %](#) Haselnusskuvertüre (ersatzweise Milchkuvertüre)
- 1/2 Blatt Gelatine

Milch und Sahne mit der geriebenen Tonkabohne und der Vanille aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die Sahnemilch nochmals erhitzen und zum Eigelb geben, kurz verrühren, dann alles wieder zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf ca. 82° erwärmen. Die Puddingcreme über die Kuvertüre geben und glatt rühren. Die Gelatine in der warmen Masse auflösen. Wiederum die Tortaflexform aus dem Tiefkühler holen und die Schokosahne auf die Karamellschicht geben. Glatt streichen und wieder über Nacht einfrieren.

Helles Kaffeemousse

- 96 g Milch
- 96 g Sahne (I)
- 40 g Kaffeebohnen
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 56 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 3 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne (II)

Die Milch und die Sahne (I) zusammen mit den Kaffeebohnen in einem Kochtopf erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Bohnen absieben und die Sahnemilch gegebenenfalls wieder auf 192 g auffüllen. Wer den Geschmack etwas intensiver möchte, gibt einfach etwas löslichen Kaffee in die erhitzte Sahnemilch dazu. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahnemilch nochmals erhitzen und zum Eigelb geben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze die Creme auf ca. 82° erwärmen. Die Masse dickt etwas ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gelatine darin auflösen und über die Schokolade geben. Kurz stehen lassen, die Schokolade löst sich auf und kann mit der Creme verbunden werden.

Anschließend abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Sobald die Creme beginnt zu gelieren, die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Mirrorglaze

- 120 g [Glukosesirup](#)
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser (I)
- 8 g Pulvergelatine
- 48 g Wasser (II)
- 120 g Milchkuvertüre gehackt oder Callets
- 80 g gesüsste Kondensmilch (z. B. von Nestle)
- [Lebensmittelgelfarbe 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 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 fertige Kaffeemousse in die Silikonform geben und am Rand mit einer kleinen Palette hochstreichen. Den vorbereiteten Innenteil ausformen und in der Mitte platzieren. Mit dem Knusperboden nach oben. Sanft eindrücken bis der Knusperboden plan mit der Silikonform ist. Darauf achten, dass am Rand keine Lücken im Mousse entstehen. Die Torte mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals für eine Nacht in den Tiefkühler geben.

Am nächsten Tag die Mirrorglaze entweder in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf ca. 50° erwärmen und mit dem Stabmixer emulgieren. Anschließend wieder auf die Verwendungstemperatur abkühlen lassen. Diese liegt bei etwa 34° bis 35°. Die gefrorene Torte auf eine umgedrehte Schüssel legen und mit der Mirrorglaze überziehen. Die ablaufende Mirrorglaze mit einer flachen Schale o. ä. auffangen. Sie kann entweder eingefroren werden, hält sich aber auch im Kühlschrank noch für ca. 14 Tag. Die Ränder sauber nach innen abstreifen. Die Torte mit Schokoladendekor oder nach Wunsch dekorieren.

Diese Schokoladetäfelchen, die ich hier verwendet habe, können selbst hergestellt werden. Dafür wird temperierte Schokolade auf solche [Tortenfolien](#) gestrichen und nach dem Abkühlen können Kreise o.a. ausgestochen werden. Über Nacht ganz auskühlen lassen, dann vorsichtig von der Folie lösen.