

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Törtchen: 10 Stück

Zubehör: Silikomart "[Fashion Eclair](#)"

Brombeermousse

- 120 g [Brombeerpüree](#)
- 35 g Apfelsaft
- 20 g Zucker
- 3 ½ Blätter Gelatine
- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 170 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Brombeerpüree mit dem Apfelsaft und dem Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und im Fruchtピューree auflösen. Über die gehackte Kuvertüre geben und zu einer Masse verbinden. Am besten geht es mit einem Stabmixer. Abkühlen lassen und dabei ab und zu umrühren. Bei ca. 30 ° die cremig geschlagene Sahne unterheben. Die Silikonformen je zur Hälfte mit dem Fruchtmousse füllen und über Nacht einfrieren.

Brombeerfruchtgelee

- 120 g [Brombeerpüree](#)
- 35 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen, das Fruchtピューree mit dem Zucker erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen. Die Silikonform aus dem Tiefkühler nehmen und in jedes Törtchen direkt auf das Fruchtmousse etwa 2 mm hoch Fruchtピューree geben. Gleich wieder einfrieren.

Bananenbiskuit (Matthias Ludwigs)

- 1 reife Banane
- 2 Eigelb
- 22 g Zucker (I)
- 58 g geschälte und geriebene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 2 Eiweiß
- 40 g Zucker (II)
- 37 g Mehl
- 12 g Butter flüssig

Die Banane mit einer Gabel zu einem Püree zerdrücken. Zusammen mit den Eigelben, Zucker (I), den Mandeln und dem Salz dickcremig schlagen. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifen Eischnee schlagen und mit dem Mehl unterheben. Zum Schluss die Butter untermischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder auf eine Silikonmatte streichen und bei ca. 170 ° Grad ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit dem der Silikonform beiliegenden Cutter 10 Stück ausstechen.

Bananen Namelaka

- 1 Banane (alternativ wer hat: Bananenpüree von Ponthier)
- 10 g Zitronensaft
- 2 Blätter Gelatine
- 160 g Milchkuvertüre
- 160 g Sahne

Die Gelatine im eiskalten Wasser einweichen. Die Banane zu einem feinen Brei zerdrücken und zusammen mit dem Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen. Die Gelatine im warmen Brei auflösen und dann vorsichtig unter die geschmolzene Kuvertüre heben. Sobald eine Emulsion erreicht ist, die kalte Sahne langsam untermischen und zum Schluss mit einem Stabmixer nochmals emulgieren.

Die Silikonform aus dem Tiefkühler nehmen und ca. 1/2 cm hoch auf das Brombeergelee geben. Am Rand etwas hochstreichen und mit einer Biskuitscheibe belegen. Diese sanft eindrücken, sodass sie mit dem Rand der Form auf gleicher Höhe ist. Anschließend die Törtchen nochmals für eine Nacht in den Tiefkühler geben.

Dulcey Ganache

- 100 g Sahne (I)
- 10 g Glukosesirup
- 10 g Akazienhonig
- 92 g [Valrhona Dulcey Blond Kuvertüre](#)
- 158 g Sahne (II)

Die Sahne mit dem Glukosesirup und dem Akazienhonig in einem Topf erhitzen. Die heiße Milch über die Kuvertüre geben und kurz stehen lassen. Verrühren, bis die Schokolade aufgelöst ist. Dann langsam in einem Strahl die Sahne (II) untermischen. Mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Dulceynussglasur

- 200 g [Valrhona Dulcey Blond Kuvertüre](#)
- 60 g neutrales Öl
- 60 g gehackte und geschälte Mandeln

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen, anschließend langsam in einem dünnen Strahl das Öl unterrühren. Zum Schluss die gehackten Mandeln unterheben. Abkühlen lassen, dabei immer wieder etwas umrühren. Verwendet wird sie bei einer Temperatur von ca. 30°.

Die Schokoladenglasur kann entweder am Tag der Fertigstellung zubereitet werden oder aber auch davor. In einer Plastikdose hält sich die Glasur im Kühlschrank für mehrere Tage.

Zubereitung und Fertigstellung

Sobald die Nussglasur die richtige Verwendungstemperatur hat, diese in eine Form füllen, die groß genug ist, die Törtchen darin einzutauchen. Je ein Törtchen mit einem spitzen Messer "aufspießen" und bis ganz oben an den Rand in die Glasur eintauchen. Den Boden am Rand der Form abstreifen und die Törtchen auf ein Backpapier stellen. Nach dem Trocknen, was sehr rasch geht, können sie davon gut wieder gelöst werden.

Anschließend die Dulceyganache mit dem Mixgerät vorsichtig aufschlagen, dabei aber darauf achten, sie nicht zu überschlagen. Die Ganache in einen Dressierbeutel mit einer St. Honorétülle füllen und eine Wellenlinie auf jedes Törtchen dressieren. Alternativ können natürlich auch z. B. Tupfen dressiert werden. Nach Wunsch weiter dekorieren.

