

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Zubehör: Silikomart "[Universo](#)", Silikomart "[Tortaflex](#)", Silikomart "[Tourbillion](#)"

Himbeerfruchtschicht

- 120 g Himbeerpüree
- 30 g Zucker
- 6 g Maisstärke (Maizena)
- 1 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit dem Maizena vermischen und zusammen mit dem Himbeerpüree in einem Topf zum Kochen bringen. Die Gelatine gut ausdrücken und im Fruchtpüree auflösen. In die Tortaflexform geben und im Kühlschrank erstarren lassen.

Himbeermousse

- 1 1/3 Blätter Gelatine
- 50 g Sahne
- 50 g Himbeerpüree
- 1 Eigelb
- 10 g Zucker
- 60 g [Valrhona Inspiration Himbeere](#) (alternativ Ruby oder weiße Kuvertüre)
- 40 g weiße Kuvertüre
- 75 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Kuvertüresorten in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Himbeerpüree und Sahne mit Zucker und Eigelb in einen kleinen Topf geben und unter Rühren auf ca. 83° erhitzen. Erst die Gelatine darin auflösen, dann die Himbeercrème in die Kuvertüre einrühren. Die Masse auf ca. 35° abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Auf die fest gewordene Himbeerschicht geben und einfrieren.

Biskuit mit Pekannüssen

- 35 g geriebene Pekannüsse
- 35 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker
- 30 g Mehl
- 10 g Backkakao

Den Backofen auf ca. 160° Umluft vorheizen. Die Nüsse, den Zucker und das Ei in der Küchenmaschine dick schaumig schlagen. Das Eiweiß aufschlagen, langsam den Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee schlagen. Das Mehl mit dem Backkakao vermischen. Den Eischnee zur Eigelbmasse geben, die Mehl-Kakaomischung darüber sieben und vorsichtig unterheben. Den Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform mit 18 cm Ø geben und ca. 20 min backen.

Ich muss an dieser Stelle einmal gestehen, ich bin eine "Umluftbäckerin" und kenne eigentlich nur zwei Temperaturen. Eine für Kekse und eine für alles andere. Was die Backdauer anbelangt, prüfe ich einfach laufend, ob der Teig oder das Gebäck schon fertig ist. Ich weiß, dass z. B. Biskuitteige heiß und eher kurz und auch bei Ober-/Unterhitze gebacken werden sollten. Aber ich habe bei meinem Backrohr einfach festgestellt, dass es ein Eigenleben führt 😊. Ich glaube, das geht vielen so und jede*r kennt seinen eigenen Backofen am besten und richtet sich nicht unbedingt an gewisse Backvorgaben. Ich bemühe mich aber, euch zumindest Richtwerte anzugeben 😊.

Knusperschicht mit Pekannüssen

- 32 g Crêpes Dentelles (oder Cornflakes)
- 32 g Pekannüsse fein gehackt
- 32 g Ahornsirup
- etwas Salz
- 80 g [Valrhona Azélia](#) (ersatzweise Milchkuvertüre)
- 100 g Pekannuss Praliné (gekauft oder selbstgemacht)

Das Praliné könnt ihr mit diesen Zutaten selbst herstellen und in einem geschlossenen Glas aufbewahren.

- 200 g Pekannüsse
- 160 g Kristallzucker
- ca. 10 g Sonnenblumenöl

Ich habe es nach [diesem Rezept](#) einmal hergestellt, diesmal aber - Schande über mich - ein gekauftes verwendet.

Die Pekannüsse und Crêpes dentelles in einer kleinen Schüssel vermischen und den Ahornsirup darüber gießen. Vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder eine Silikonmatt geben. Gut verteilen und im vorheizten Backrohr (Umluft 160 ° 😊) ca. 20 min "backen" bis die trockenen Zutaten karamellisiert sind. Herausnehmen und abkühlen lassen. Gegebenenfalls nochmals etwas zerkleinern. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Praliné über die karamellisierten Zutaten geben und gut vermischen. Die Masse auf den Boden einer zweiten Tortaflexform geben und glatt andrücken. Leicht erstarren lassen.

Wer nur eine Tortaflexform hat, einfach die Fruchtschicht ausformen und in Klarsichtfolie gewickelt wieder einfrieren. Ihr könnt die Masse auch in eine mit Backpapier ausgelegt Tortenform (18 cm Ø) geben.

Sobald die Knusperschicht etwas angezogen hat, den zuvor gerade geschnittenen Biskuit auflegen und sanft andrücken. Der Rand des Biskuits muss zuvor ebenfalls etwas zugeschnitten werden, damit er in die Torteflexform passt. Die Fruchtschichten ebenfalls auf den Biskuit legen und alles zusammen mit Klarsichtfolie abdecken und wieder einfrieren.

Milchschokolademousse

- 107 g Milch
- 26 g Sahne
- 1 Eigelb
- 22 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine
- 160 g [Valrhona Jivara 40 %](#) oder Milchkuvertüre
- 250 g Sahne

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder dem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, die heiße Sahnemilch dazugeben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze auf 83° erwärmen. Die Masse dickt dabei ein. Den Topf anschließend vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In drei Teilen zu der Kuvertüre gießen und immer wieder zur Gänze unterrühren. Die Masse auf ca. 35° abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Schokoladecremeux

- 60 g Milch
- 60 g Rahm
- 1 Eigelb
- 12 g Zucker
- 1/2 Blatt Gelatine
- 40 g Zartbitterkuvertüre oder Callets
- 20 g [Valrhona Jivara 40 %](#) oder Milchkuvertüre

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Rahm in einem Topf erhitzen. Eigelb und Zucker verrühren, die heiße Sahnemilch darüber gießen, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83° erhitzen. Dann vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen.

Die Kuvertüren schmelzen und die englische Creme in drei Teilen unterrühren. Darauf achten, dass sich keine Luftbläschen bilden. Was mir aber auch nicht gelungen ist ☹️. Das Cremeux in die Tourbillonform geben und über Nacht einfrieren.

Mirrorglaze

- 120 g [Glukosesirup](#)
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser (I)
- 8 g Pulvergelatine
- 48 g Wasser (II)
- 120 g [Valrhona Jivara 40 %](#) oder Milchkuvertüre

- 80 g gesüßte Kondensmilch (z. B. von Nestle)

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. 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 Milkschokolademousse in die Silikonform Universo geben und am Rand hochstreichen. Ein Hinweis: Die Rezeptangabe ergibt etwas zu viel Mousse, daher bitte nicht das gesamte Mousse in die Form geben, sonst quillt es euch nachher hinaus. Die Form muss etwa zu zwei Drittel voll sein. Dann die vorbereitete Biskuit-Fruchtschicht aus dem Tiefkühler nehmen und mittig in das Mousse legen. Sanft eindrücken, bis der Boden gleich hoch ist wie der Rand der Silikonform. Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren. Je nachdem, welche Form verwendet wird, könnt ihr die Mengenangaben vielleicht auf die Verwendung von 200 g Sahne herunterrechnen.

Am Tag der Verwendung die Mirroglaze auf 40° erwärmen (Mikrowelle oder Wasserbad), mit einer Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Nochmals vorsichtig mit einem Plastikspatel oder Messerrücken umrühren. Eine flache Schale mit einer kleinen umgedrehten Schüssel vorbereiten, die Torte ausformen und darauflegen. Mit der Mirroglaze glasieren. Die Ränder abtropfen lassen und dann vorsichtig nach innen abstreifen.

Da die Glasur sofort anzieht, kann gleich dekoriert werden. Das Schokoladecremeux ebenfalls ausformen und auf die Torte legen. Den Übergang mit halben Himbeeren belegen und mit einigen Blüten dekorieren. Ich habe noch einen Ring aus Zartbitterkuvertüre hergestellt. Ja, in der Zwischenzeit gelingen sie mir 😊. Ich habe nach [dieser Methode](#) temperiert, die Kuvertüre auf eine Tortenrandfolie von 3 cm aufgestrichen, anziehen lassen und dann um einen Tortenring mit 18 cm Ø gelegt. Auch um den Tortenring habe ich erst eine Tortenrandfolie gelegt. Somit ist die Kuvertüre zwischen zwei Folien. Über Nacht kristallisieren lassen.