

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Limoncello | Torte

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

Pistazienbiskuit

- 34 g Marzipan grob geraspelt
- 2 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 19 g Zucker
- 2 Teelöffel Pistazienmus
- 9 g Mehl
- 9 g Maizena (Stärkemehl)
- 1 Esslöffel geriebene Pistazien

Das Marzipan mit den Eigelben, 10 g Zucker und dem Pistazienmus schaumig rühren. Das Eiweiß mit 9 g Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Mehl und Maizena vermengen und über die Eigelbmasse sieben. Zusammen mit dem Eischnee und den geriebenen Pistazien unterheben. Die Masse in eine Springform mit 18 cm Ø geben und im vorgeheizten Backrohr ca. 15 min backen. Vollständig abkühlen lassen.

Zitruscremeux

- 30 g Zitronensaft
- 9 g Limettensaft
- 14 g Mandarinenpüree (ich habe ausgepresste Mandarinen verwendet)
- 3 g Yuzusaft
- 33 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 1/3 Blatt Gelatine
- 45 g Butter
- 3 g Limoncello

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die verschiedenen Zitrusfrüchte in einem Topf vermischen und aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Den heißen Fruchtsaft über die Eigelb-Zuckermischung gießen, verrühren und wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Masse in eine hohe Rührschüssel umfüllen und auf ca. 35° bis 40° abkühlen lassen. Ab und zu umrühren. Dann den Limoncello zugeben und die klein gewürfelte Butter mit einem Stabmixer unterrühren. Das Cremeux in die Tortaflexform füllen und im Kühlschrank anziehen lassen.

Sobald die Masse leicht fest geworden ist, den Pistazienbiskuit am Rand etwas begradigen und etwas kleiner schneiden. Auf das Cremeux legen, leicht andrücken und die Form über Nacht in den Tiefkühler geben.

Limoncellosirup

- 16 g Wasser
- 4 g Limetten- oder Zitronensaft
- 12 g Zucker
- 5 g Limoncello

Wasser, Limettensaft und Zucker aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und den Limoncello unterrühren. In ein Glas geben und abkühlen lassen. Mit einem Deckel verschließen.

Mandel-Pistazienbiskuit

- 20 g geriebene und geschälte Mandeln
- 10 g geriebene Pistazien
- 20 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker (II)
- 35 g Mehl

Die Mandeln, Pistazien, Zucker (I), das ganze Ei und das Eigelb in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifen Eischnee schlagen und mit dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse melieren. Eine Springform mit einem Ø von 18 cm mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse hineingeben. Glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr hellgelb backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Ich hatte meinen Lieblingsbiskuitteig hergestellt (übrigens nach einem Rezept von Matthias Ludwigs), die Menge ist aber leider für die kleine Springform etwas zu üppig. Ich habe ihn dann großzügig begradigt. Doch wegwerfen muss man nichts, die Reste können gut für in Schichtdessert verwendet werden oder ihr vernascht sie einfach nebenbei 😊.

Erdbeerfruchtschicht

- 120 g Erdbeerpüree
- Saft einer halben Zitrone
- Zucker nach Geschmack
- 2 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree mit dem Zitronensaft und dem Zucker erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Erdbeerpüree auflösen. In die zweite Tortaflexform geben und ebenfalls im Kühlschrank erstarren lassen. Bevor die Fruchtschicht ganz erstarrt ist, den Biskuit wie gesagt begradigen und ebenfalls am Rand etwas wegnehmen, damit der in die Tortaflexform passt. Dann mit dem Limoncellosirup tränken und auf die Erdbeerschicht legen. Sanft andrücken und auch über Nacht tiefkühlen.

Knusperschicht (Maren Lubbe)

- 36 g weiße Kuvertüre
- 55 g Mürbteigstreusel (alternativ: zerbröselte Butterkekse)
- 40 g Crêpes dentelles Waffelröllchen
- 23 g Pistazienmus
- 15 g fein gehackte grüne Pistazienkerne
- ½ g Salz

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen. Erst das Pistazienmus unterrühren, dann die trockenen Zutaten. Eine Springform (18 cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben und mit einem Glas andrücken. Beiseite stellen und anziehen lassen.

Bevor die Knusperschicht ganz erstarrt, den Biskuit mit der Erdbeerfruchtschicht aus dem Tiefkühler nehmen, ausformen und mit der Biskuitseite Kopf über auf die Knusperschicht legen und andrücken. Mit Klarsichtfolie abdecken und wieder in den Tiefkühler stellen. Den überstehenden Rand der Knusperschicht habe ich vor der Verwendung dem Biskuitteig entlang weg geschnitten, damit alle drei Schichten gleich groß sind.

Mascarponemousse mit Limoncello (Les dessert de jn)

- 51 g Milch
- 2 Eigelbe
- 36 g Zucker
- 120 g Mascarpone
- 30 g Limoncello
- 3 3/4 Blätter Gelatine (6 g)
- 240 g Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Limonello in den Mascarpone einrühren und beiseite stellen. Eigelbe und Zucker verrühren und die Milch in einem Topf erhitzen. Die heiße Milch über die Eigelb-Zuckermischung geben, verrühren und wieder zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf ca. 83° aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In eine Schüssel geben und auf ca. 35° abkühlen lassen. Anschließend erst den Mascarpone unterrühren, anschließend die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Ich hatte die Masse auf 30° abkühlen lassen, das war m. E. zu kalt. Wie ich die Sahne unterhob, war sie schon ziemlich fest und es entstanden kleine Klümpchen.

Mirrorglaze

- 100 g [Glukosesirup](#)
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser (I)
- 6,7 g Pulvergelatine
- 40 g Wasser (II)
- 120 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 67 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 Lebensmittelfarbe 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

Erst eine kleine Menge des Mousse´ in die kleinen [Russian Tale Formen](#) geben. Anschließend ca. die Hälfte des Mousse´ in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Das Zitruscremeux mit dem Pistazienbiskuit ausformen und in die Mitte legen, etwas andrücken und darauf achten, dass der Rand mit Mousse gefüllt ist. Das restliche Mousse darüber geben und wieder an den Rändern sauber hochstreichen. Nun die Fruchtschicht mit dem Mandelbiskuit und der Knusperschicht ausformen (vorher die Ränder der Knusperschicht passend zuschneiden) und ebenfalls mittig in die Silikonform geben.

Da das Mousse wirklich sehr rasch anzieht, muss man schnell arbeiten. Die Silikonform mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals über Nacht einfrieren.

- [Velvetspray weiß](#)

Die Mirroglaze in der Mikrowelle erst auf ca. 40° erwärmen, mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und wieder auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° bis 35° abkühlen lassen. Die Torte ausformen und etwa 2/3 der Torte mit Klarsichtfolie abdecken. Jener Teil, der nicht abgedeckt ist mit dem Velvetspray besprühen. Anschließend gleich auf eine umgedrehte kleine Schüssel legen, darunter eine flache Schale platzieren. Die Mirroglaze nochmals vorsichtig umrühren und die restliche Torte glasieren. Die Ränder mit einem scharfen Messer abschneiden oder nach innen abstreifen.

Die Dekoteile ebenfalls ausformen und glasieren. Auf der Torte platzieren und den Übergang der beiden Glasuren mit Goldfolie dekorieren.

Ich hatte noch einen [Schokoladering](#) in gelb hergestellt. Leider waren sich die beiden Gelbtöne am Ende gar nicht ähnlich und ich habe ihn dann nicht verwendet 😊.