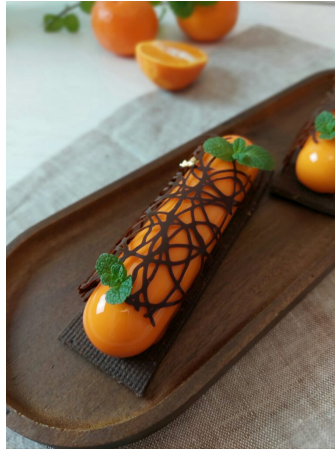


AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Mandarinen | Mandeltörtchen

Zubehör: [Silikomart "Fingers"](#), eckiger (ggf. verstellbarer) Backrahmen

Grapefruit Cremeux

- 50 g rosa Grapefruitsaft
- 25 g [Mandarinenpüree](#) z.B. von Ponthier (oder Orangensaft)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 25 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 45 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Grapefruitsaft und Mandarinenpüree zusammen mit dem Ei, dem Eigelb und dem Zucker unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Wärme muss wirklich gering gehalten werden, damit das Eiweiß nicht ausflockt. Sobald die Temperatur von ca. 82° erreicht ist, die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Die Masse auf ca. 40° abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Zum Schluss mit einem Stabmixer die klein gewürfelte Butter untermixen.

Ich habe meinen eckigen Backrahmen (14 cm x 14 cm) mit Alufolie abgeteilt, sodass zum Schluss ca. 10 cm lange Streifen ausgeschnitten werden können. Das Cremeux einfüllen, glatt streichen und in den Tiefkühler geben.

Natürlich muss niemand gleich eine so große Menge Mandarinenpüree kaufen. Ich habe das große Glück, dass ich ganz in der Nähe einen Großhandel habe, der wirklich alle Sorten der Ponthierpürees anbietet. Was mir natürlich auch die Arbeit sehr erleichtert, denn das Filtrieren von Mandarinen oder Orangen ist etwas aufwändig. Ich habe es nicht ausprobiert, aber ich denke, ihr könnt auch eine Dose Mandarinen nehmen, den Saft abseihen und die Schnitze dann pürieren. Das wäre auch ein einfacher und leichter Schritt, um zu Mandarinenpüree zu gelangen 😊

Mandarinenfruchtschicht

- 120 g Mandarinenpüree
- 1,5 g Pektin NH
- 1 Eßlöffel Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Mandarinenpüree erwärmen, Zucker mit Pektin vermischen, in das Püree einrühren und aufkochen lassen. Ca. 1 Minute leicht köcheln lassen, anschließend die Gelatine darin auflösen.

Das Fruchtpüree auf das bereits erstarrte Cremeux geben. Wieder einfrieren.

Schokomürbteig

- 150 g Mehl
- 18 g geriebene Mandeln
- 60 g Zucker
- 90 g Butter
- 27 g Ei (ich habe ein Eigelb und etwas Eiweiß verwendet)
- 10 g Backkakao

Aus den Zutaten einen Mürbteig kneten und für mindestens eine Stunde (besser über Nacht) in den Kühlschrank legen. Nachdem er gut durchgekühlt ist, den Backofen auf ca. 175 ° Umluft vorheizen. Den Mürbteig zwischen zwei Lagen Backpapier dünn ausrollen und Rechtecke von 4 cm x 14 cm ausschneiden und im vorgeheizten Backrohr backen. Ich habe die Silikonmatte [Airmat](#) verwendet, wodurch sich auf der Unterseite diese schöne Struktur ergibt. Ich kann die Silikonmatte nur empfehlen, wer viel mit Mürbteig bäckt, für den lohnt sich die Anschaffung. Sie ist auch gar nicht teuer 😊.

Schokoladebiskuit mit Orangenschale und Grand Manier

- 35 g Mandeln
- 35 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker (II)
- 30 g Mehl
- 10 g Backkakao
- Abrieb einer Orange
- 1 Eßlöffel Grand Manier

Mandeln, Zucker (I) und das Ei in der Küchenmaschine dick schaumig aufschlagen. Den Orangenabrieb ebenfalls zugeben. Den Backofen auf ca. 160° Umluft (oder wie ihr euren Backofen immer einstellt, jeder hat ja so seine Eigenheiten 😊) vorheizen. Sobald die Masse schön schaumig ist, langsam noch den Grand Manier unterheben. Eiweiß und Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Kakao vermischen und gesiebt zusammen mit dem Eischnee unter die Schaummasse melieren. Den Biskuit auf eine Silikonmatte mit Rand oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn (ca. 1 cm) aufstreichen. Darauf achten, dass auch hier ca. 10 cm lange Streifen ausgeschnitten werden können.

Mandelmousse

- 108 g Milch
- 2 Eigelb
- 1 Eßlöffel Zucker
- 2 Blätter Gelatine
- 90 g Valrhona Inspiration Mandel

- 20 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 170 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüren in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Milch in einem Kochtopf erhitzen, die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die heiße Milch zum Eigelb geben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Die Milch mit der Eigelb-Zucker-Mischung unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erwärmen. Anschließend die Gelatine darin auflösen. Gegebenenfalls durch ein Sieb streichen. Dann in drei Teilen zur Kuvertüre geben und jeweils gut unterrühren. Die Masse abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Wenn sie auf ca. 35° abgekühlt ist, 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 weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 80 g gesüßte Kondensmilch (z. B. von [Nestle](#))
- Lebensmittelgelfarbe orange

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. Bevor mit dem Stabmixer aufemulgiert wird, die Lebensmittelfarbe zugeben, dann emulgieren. Darauf achten, dass der Stabmixer immer unter der Oberfläche gehalten wird, damit keine Luftblasen entstehen. Solange mixen, bis eine schön sämige Glasur entstanden ist. Direkt auf die Oberfläche eine Klarsichtfolie geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung und Fertigstellung

Bevor das Mousse zubereitet wird, muss noch die Einlage final vorbereitet werden. Die Cremeux-Fruchtschicht aus dem Tiefkühler nehmen und 8 Streifen von ca. 1 cm Breite und 9 cm Länge zuschneiden. Aus dem Biskuit ebenfalls 8 Streifen in dieser Größe ausschneiden. Das ging am besten mit einem Pizzaschneider, den ich immer wieder befeuchtet habe. Die Biskuitstreifen vorsichtig ablösen und jeweils einen auf die Cremeux-Frucht-Streifen legen. Dann nochmals für ca. 1/2 Stunde einfrieren. Wenn auch der Biskuit etwas tiefgekühlt ist, ist das Handling anschließend einfacher. Die Silikonform ist doch etwas filigran. Diese Zubereitung könnt ihr natürlich auch schon einige Zeit vorher machen.

Wenn das Mousse nun zubereitet ist, die Silikonform jeweils zu ca. zwei Drittel füllen und einen vorbereiteten Streifen aus Cremeux-Fruchtschicht und Biskuit einlegen. Mit dem Biskuit nach oben sanft eindrücken. Dabei darauf achten, dass die Ränder schön mit Mousse aufgefüllt sind. Die fertig gefüllten Fingers mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Die Mirrorglaze langsam in der Mikrowelle* oder über dem Wasserbad auf ca. 45° erwärmen, wieder mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen.

* Ich erwärme sie bei 600W in der Mikrowelle, gieße die bereits flüssig gewordene Glaze aber immer wieder durch ein Sieb ab. So muss ich nicht immer wieder umrühren, wodurch Luftblasen entstehen könnten.

Die Biskuitkekse bereit legen. Die Törtchen ausformen und auf ein [Backgitter](#) o. ä. legen, darunter ein Blech zum Auffangen der Glasur stellen. Die Törtchen nun glasieren, vorsichtig mit einer kleinen Palette aufnehmen, dabei auf dem Kuchengitter die Ränder abstreifen. Ihr könnt auch zwei Zahnstocher nehmen und die Törtchen so aufnehmen. Etwas hin und her schwenken, dann wird die Glasur am Rand ebenfalls abgestreift. Die Törtchen auf vorsichtig auf je einen Keks legen.

Mit dem Schokoladenelement und Minzeblättern dekorieren.

Schokoladekoration

Zartbitterkuvertüre schmelzen und in der Größe, die ihr für die Törtchen benötigt, Rechtecke aus Schokoladefolie zuschneiden. Zartbitterkuvertüre [temperieren](#) und in einen kleinen Spritzbeutel geben. Ein winziges Stückchen der Spitze abschneiden und Kreise ö.ä. auf die Folien spritzen. Rasch hochheben und auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Bevor die Kuvertüre fest wird, die Form eines Halbbogens bilden und entweder an der Unterseite mit Klebeband fixieren oder in eine Baguetteform legen. Über Nacht kristallisieren lassen und hoffen, dass sie beim Lösen von der Folie nicht zerbrechen 😊. Ich werde hier noch nicht aufgeben und sicher in der nächsten Zeit einen zweiten Versuch machen. Werde berichten 😊.

Gutes Gelingen und eine schöne Zeit
Eure Gertrud

