

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



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

Kirschfruchteinlage

- 120 g Kirschpüree
- 20 g Kirschen
- 2 g Pektin NH
- 20 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine

Die Kirschen (ich habe tiefgefrorene Sauerkirschen verwendet) in kleine Stückchen schneiden und mit dem Frucht-püree in einem Topf erwärmen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker mit dem Pektin vermischen, zugeben und aufkochen lassen. Ca. 1 Minute köcheln lassen, dann die Gelatine darin auflösen und in die Tortaflexform geben. In den Tiefkühler geben.

Pistazien-Mandel Biskuit (M. Lubbe)

- 92 g Ei
- 65 g Zucker (I)
- 50 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 15 g geriebene Pistazien
- 20 g Mehl
- 4 g Stärkemehl
- 55 g Eiweiß
- 13 g Zucker (II)
- 34 g [Pistazienmus](#) oder -paste
- 15 g geschmolzene Butter

Das Backrohr auf 160° Umluft vorheizen. Mandeln und Pistazien vermischen, ebenso das Mehl mit dem Stärkemehl. Eier und Zucker (I) in der Küchenmaschine hell schaumig aufschlagen. Die Geschwindigkeit reduzieren und vorsichtig die geschmolzene Butter und das Pistazienmus untermengen. Eiweiß und Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Etwa ein Drittel unter die Eigelbmasse heben, anschließend den restlichen Eischnee dazugeben. Außerdem die Mehl-Stärkemischung darüber sieben und das Mandel-Pistaziengemisch. Vorsichtig alles untermelieren. Die Masse in zwei Backringe mit einem Ø von 18 cm geben und im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten backen. Die Biskuits vollständig abkühlen lassen. Vor der Verwendung habe ich sie etwas begradigt 😊.

Pistazienmousse

- 52 g Milch
- 1 Eigelb
- 12 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 20 g [Pistazienmus](#) oder -paste
- 98 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Pistazienmus aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heiße Pistazienmilch dazugeben, verrühren und wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83° erwärmen. Vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Creme auf ca. 30° abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Schokolade Namelaka

- 85 g weiße Kuvertüre
- 1 1/2 Blatt Gelatine
- 65 ml Milch
- 5 g Glukosesirup
- 135 g Sahne

Die Menge ergibt zwei Tourbillions, was mir recht war. Wer weiß, ob vll nicht eine beim Herausnehmen bricht 😊. Es war zwar nicht der Fall, aber so habe ich eine Reserve für eine spontane Torte. Wer nur eine Spirale zubereiten möchte, nimmt einfach die Hälfte der angegebenen Menge.

Die Schokolade in der Mikrowelle oder dem Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch und Glukosesirup erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In drei Teilen zur Schokolade geben und immer wieder gut untermischen. Zum Schluss die kalte Sahne in einem dünnen Strahl untermengen und mit einem Stabmixer emulgieren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Namelaka in die Tourbillonform geben, mit einem Zahnstocher die Spirale entlang fahren, um Luftbläschen zu entfernen. Oder ein paar Mal auf die Küchenoberfläche klopfen. Ob es wirklich hilft? Ich schaffe es dennoch nie, keine Bläschen zu haben 😊. Anschließend in den Tiefkühler geben.

Yuzumousse

- 100 g Milch
- 100 g Sahne
- 3 Eigelbe
- 72 g Zucker
- 5 Blätter Gelatine

- 105 g [Yuzupüree](#)
- 250 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne in einem Kochtopf erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Die heiße Sahnemilch dazugeben, vermengen und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zu einer englischen Creme kochen. Bei ca. 83° den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Das Yuzupüree langsam unterrühren. Die Creme nun auf ca. 30° abkühlen lassen. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Mirrorgläze

- 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](#))
- [Lebensmittelfarbe rot](#)

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.

Schokoladeringe

- [temperierte weiße Kuvertüre](#)
- Schokoladefarbe rot

Mit der temperierten und eingefärbten Kuvertüre einen Schokoladering mit einem Ø von 18 cm herstellen und einen weiteren mit einem Ø von 14 cm herstellen. Diesen jedoch nach dem Anziehen der Kuvertüre diagonal durchschneiden. Auch hier haben wir dann zwei Stück - hier ist die Gefahr noch viel größer, dass eine bricht 😊.

Zubereitung und Fertigstellung

Nachdem die Biskuits gut abgekühlt sind, am Rand etwas zuschneiden und auf einen auf die gefrorene Kirschruchteinlage legen, darauf das Pistazienmousse geben und mit dem zweiten Biskuit abdecken. Nochmals für mindestens 4 Stunden oder über Nacht einfrieren.

Nun das Yuzumousse zubereiten und in die Silikonform geben. Eine kleine Menge zurückbehalten, um ev. kleine Lücken am Rand füllen zu können. Nun aber erst das Mousse am Rand hochstreichen. Die Tortaflexform - mit Fruchteinlage, Biskuit und Pistazienmousse - ausformen und mittig, mit der Fruchtschicht nach oben, einlegen. Soweit sanft eindrücken, bis Mousse am Rand und der Biskuit in einer Linie sind. Die nun fertige Torte wiederum für mindestens 4 Stunden oder über Nacht tiefkühlen.

- [Velvetspray rot](#)

Am Tag der Verwendung die Mirroglaze auf ca. 40° erwärmen - das geht entweder in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad - mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° bis 35° abkühlen lassen.

Eine flache Schale o. ä. vorbereiten, in welcher die Glasur aufgefangen werden kann. Eine kleine Schüssel umgekehrt darauf stellen. Die Torte ausformen, auf die Schüssel legen und mit der Glasur übergießen. Durch die Kälte der Torte zieht die Glasur rasch an und die ablaufenden "Nasen" können mit einem scharfen Messer abgeschnitten werden. Auf eine Tortenplatte legen.

Die Schokolade-Namelaka ebenfalls ausformen und mit dem roten Velvetspray besprühen (Hinweise auf der Rückseite der Spraydose beachten). Auf die Torte legen. Den großen Schokoladering um die Torte und einen kleinen, diagonal geschnitten um die Spirale legen und fertig dekorieren.

