

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Popcorntörtchen – Grosses Kino

Zubehör: [Silikomart Cloud mini](#), [Silikonform Kubus](#), ev. quadratischer Backrahmen

Karamellcreme (Cyril Lignac)

- 40 g Zucker
- 15 g Wasser
- 85 g Sahne
- 1 Eigelb
- 1 Blätter Gelatine
- etwas Salz

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker und Wasser in einem Topf zu Karamell kochen. Daneben ca. 30 g Sahne erwärmen. Sobald das Karamell eine goldgelbe Farbe hat, mit der heißen Sahne ablöschen. Vorsicht, das kann ganz schön sprudeln!! Glatt rühren und langsam die kalte Sahne dazugießen. Anschließend die Eigelbe unterrühren und zum Schluss die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Alles noch mit einem Stabmixer aufemulgieren und ggf. durch ein Sieb gießen. Die Karamellcreme in die [Silikonform Kubus](#) (höchstens 0,5 cm hoch) geben und einfrieren.

Avocado Biskuit

- 30 g geschälte und geriebene Mandeln
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker

- 35 g Mehl
- 1 Eßlöffel Avocadomus

Für das Avocadomus habe ich eine Avocado halbiert und den Kern entfernt. Das Fruchtfleisch ausschaben und entweder mit einem Zerkleinerer pürieren oder mit einer Gabel zerquetschen. Das übrig bleibende Mus kann mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abgeschmeckt werden und als Dip zu Kräckern oder aber auch als Sauce zu Nudeln verwendet werden.

Das Ei, Eigelb, Zucker und Mandeln dick schaumig aufrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Geschwindigkeit des Rührgerätes niedrig stellen und das Mus in die Eigelbmasse unterrühren. Anschließend das gesiebte Mehl und den Eischnee untermelieren. Die Masse dünn auf eine Silikonmatte oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 160° Umluft ca. 15 min backen. Auskühlen lassen.

Erdnuss-Croustillant

- 80 g [Crêpes dentelles](#) (ersatzweise [Waffelröllchen](#) oder auch Cornflakes)
- 50 g Milchkuvertüre
- ca. 80 g Erdnussbutter

Die Kuvertüre mit der Erdnussbutter langsam, entweder in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad, auf ca. 45° aufschmelzen lassen. Die Crêpes dentelles vorsichtig untermischen. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dünn aufstreichen. So bemessen, dass am Ende 6 Stück á 5 cm x 5 cm geschnitten werden können. Leicht anziehen lassen. Dann den Biskuit auf diese Größe zuschneiden und vorsichtig auflegen. Leicht andrücken und in den Tiefkühler geben. Tiefgefroren lassen sich die beiden Schichten gut schneiden. Sobald der Teig gut durchgefroren ist, wieder herausnehmen und in Quadrate von 5 cm Seitenlänge schneiden. Anschließend die Stücke mit dem Biskuit zuerst auf die Karamellcreme in der Silikonform legen. Ihr müsst dabei etwas vorsichtig sein, die Knusperschicht bricht leicht. Anschließend wieder in den Tiefkühler geben und das Mousse zubereiten.

Popcornmousse

- 200 g Milch
- 60 g Sahne
- 60 g Popcorn
- 1 3/4 Blätter Gelatine
- 1 Eigelb
- 10 g Zucker
- 150 g Sahne
- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder Calllets

Die Milch und 60 g Sahne zusammen mit dem Popcorn erhitzen. Ca. 1/2 Stunde ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen und dabei das Popcorn gut ausdrücken. Die Sahnemilch sollte 100 g ergeben, ggf. müsst ihr nochmals ein bisschen Milch oder Sahne dazugeben. Wieder in den Topf geben und erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Eigelb und Zucker verrühren, die heiße Milch zugießen und alles wieder zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf ca. 82° erwärmen. Die Gelatine in der Creme auflösen und in drei Teilen zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Gut unterrühren. Die Masse auf ca. 35° abkühlen lassen und anschließend die cremig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Zubereitung und Fertigstellung

- [Velvetspray weiß](#)
- 100 g Zucker

Die Silikonform zu zwei Drittel mit dem Popcornmousse füllen und am Rand hochstreichen. Jeweils ein eingefrorenes Quadrat aus Karamellcreme, Biskuit und Knusperschicht einlegen und sanft eindrücken. Der Knusperboden soll am Ende gleich hoch liegen wie der Rand der Silikonform. Mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals über Nacht einfrieren.

Am nächsten Tag - oder am Tag der Verwendung - die Törtchen ausformen und mit dem Velvetspray besprühen. Den Zucker zu Karamell schmelzen und eine kleine Menge Popcorn damit überziehen. Trocknen lassen und zwei Stück als Deko auf die Törtchen legen, allerdings erst kurz vor dem Servieren. Das Popcorn zieht die Feuchtigkeit an und würde pappig werden.

