

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Desserts: 12 Stück

Zubehör: Silikonform Minizylinder 3 cm Ø, Silikonform Zylinder 7 cm Ø oder Dessert- oder Tartelettesringe mit einem Ø von 7 cm, St. Honorétülle

Erdnuss-Karamell

- 50 g Kristallzucker
- 25 ml Glukosesirup
- 70 ml Sahne
- 35 g Butter
- 1 1/2 Blatt Gelatine
- 70 g geröstete und gesalzene Erdnusskerne, gehackt

Die Gelatine einweichen. Mit dem Zucker und dem Glukosesirup einen trockenen Karamell zubereiten. Die Sahne erhitzen und in einem dünnen Strahl zum Karamell geben. Rühren, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Anschließend die Butter und die gut ausgedrückte Gelatine untermischen und zum Schluss die gehackten Erdnüsse unterheben. In die kleinen Mulden geben (ca. 2 cm hoch) und über Nacht einfrieren.

Mürbteig

- 87 g Butter
- 34 g Vollei (ich habe 1 Eigelb und etwas Eiweiß verwendet)
- 53 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz

Aus den Zutaten einen Mürbteig kneten und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Am nächsten Tag oder am Tag der Verwendung des Desserts den Teig dünn ausrollen und Kreise mit dem gleichen Durchmesser der verwendeten Ringe ausstechen. In meinem Fall waren es Kreise mit einem Ø von 7 cm.

Auf eine [Silikonmatte Air Mat](#) oder ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals für eine Stunde tiefkühlen.

Das Backrohr auf ca. 170° Ober-/Unterhitze vorheizen, die Kreise in der Mitte halbieren und für ca. 15 bis 20

Minuten backen.

Damit die Kekse auch nach der Fertigstellung noch schön knusprig bleiben, könnt ihr die Innenseite mit weißer Schokolade überziehen.

Vanillemousse

- 2 Blatt Gelatine
- Vanillemark aus 2 Vanilleschoten
- 150 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 150 ml Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Vanillemark auskratzen und zur Sahne geben und diese erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die heiße Sahne über die Eigelbe geben, verrühren und alles zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erhitzen. Die Masse dickt schön ein. Vom Herd nehmen, die Gelatine gut ausdrücken und im Pudding auflösen. Am besten in eine flache Schale umfüllen, so kühlt der Pudding rascher aus. Ab und zu umrühren und auf ca. 30° abkühlen lassen. Dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Wer keine passende Silikonform hat, kann die Unterseite von Dessert- oder Tartelettesringen mit Klarsichtfolie bespannen und mit einem Gummiband fixieren. Das funktioniert genau so gut.

Nun jeweils in die Mitte des Kreises ein Erdnusskaramell einlegen und rundherum mit dem Vanillemousse auffüllen. Nur so hoch, wie auch das Erdnusskaramell ist. Wenn alle Formen gefüllt sind, wieder über Nacht tiefkühlen.

Ganache Montée mit Vanille

- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 200 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 75 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit der Vanilleschote erhitzen, anschließend ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Schote entfernen und nochmals erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen, dann in drei Teilen über die Kuvertüre geben und gut verrühren. Ihr könnt dazu auch einen Stabmixer verwenden, dann wird die Ganache besonders sämig.

Mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Erdnusssplitter

- 30 g weiche Butter
- 65 g Zucker
- 25 ml Orangensaft
- 20 g Mehl
- 30 g geröstete und gesalzene Erdnusskerne, fein gehackt

Die weiche Butter mit dem Zucker verrühren, die restlichen Zutaten unterrühren. Für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 190° Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen mit großem Abstand auf eine Silikon- oder Dauerbackmatte setzen und für einige Minuten backen. Die Masse läuft stark auseinander und es entstehen ganz dünne kreisförmige Splitter. Nach dem Herausnehmen, die Nussplitter kurz überkühlen lassen, dann Kreise mit 5 cm Ø ausstechen und in der Mitte halbieren. Wenn ihr die Splitter ganz abkühlen lässt, zerbrechen sie beim Schneiden.

Fertigstellung

An Tag der Verwendung, die Moussetörtchen ausformen - Tartelettesringe dazu am Rand erwärmen - etwas antauen lassen und dann in der Mitte durchschneiden. Je eine Hälfte zwischen zwei Kekse geben und die Unterseite ebenfalls noch mit weißer Schokolade bestreichen. Alternativ könnte man aus dem Mürbteig noch ein passendes Rechteck backen und dieses als Boden verwenden. Das müsst ihr jedoch dann bei der Größe der Kekskreise vorher berücksichtigen 😊.

Nun die Ganache Montée aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit St. Honorétülle geben. Das Törtchen am besten in eine Hand nehmen und "in der Luft" mit der anderen Hand die Wellenlinie darauf dressieren. Beim ersten Mal stellt sich das als gar nicht so einfach heraus 😊. Zum Schluss noch die halbierten Nussplitter mit einem Klecks Kuvertüre oder Ganache an die Törtchen kleben, kühlen und schmecken lassen. Die knackigen Erdnüsse der Karamellfüllung, das samtige Vanillemousse, die knusprigen Kekse mit den knisternden Nussplittern am Rand und als Topping die kühl, cremige Ganache - mhhhhh ♥.