

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Weihnachtstorte „Oh Tannenbaum“

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: Silikomart "Universo", Silikomart "Tortaflex" 16 cm Ø

Crème brûlée mit Vanille und Tonkabohne

- 95 g Vollmilch
- 65 g Sahne
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Messerspitze geriebene Tonkabohne
- 2 Eigelbe
- 23 g Zucker
- 1 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Vollmilch und Sahne zusammen mit dem Mark der Vanilleschote und der geriebenen Tonkabohne aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Die heiße Sahnemilch unter Rühren zur Eigelbmasse geben. Dann alles zurück in den Topf gießen und die Creme bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren auf höchstens 82 Grad erhitzen. Anschließend durch ein Sieb gießen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Crème brûlée in die Tortaflexform gießen und abgedeckt einfrieren.

Gelee mit Orangen

- 1 Orange
- 140 g Orangenpüree (selbstgemacht aus ca. 3-4 Orangen oder selbst gekauft 😊- ich habe mich für letztes entschieden 😊)
- etwas Zitronensaft
- 15 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine

Wer sich die Mühe macht und das Orangenpüree selber herstellt, muss erst die Orangen filetieren. Hier ist eine kurze [Anleitung](#) dazu. Dann die Orangen pürieren.

Die einzelne Orange ebenfalls filetieren und dann in kleine Stücke schneiden. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Orangepüree mit dem Zucker und dem Zitronensaft erhitzen die Gelatine darin auflösen und zum Schluss die Orangenstückchen dazugeben. Etwas abkühlen lassen dann auf die gefrorene Crème brûlée geben und wieder in den Tiefkühler stellen.

Der Schokoladebiskuit sollte nun soweit vorbereitet sein, denn sobald das Orangengelee zu erstarren beginnt, sollte er daraufgelegt werden. So verbindet sich das Gelee besser mit dem Biskuit. Klappt auch nicht zu 100% 😊, aber besser wie wenn man das Gelee zuvor ganz erstarren lässt.

Schokoladebiskuit

- 73 g Marzipan
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 27 g Zucker
- 20 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 67 g Eiweiß
- 27 g Zucker
- 20 g Butter

Das Marzipan raspeln und mit dem Ei, dem Eigelb und dem Zucker schaumig rühren, solange, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Mehl und Backkakao vermischen. Die Butter in der Pfanne schmelzen und beiseite stellen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifen Schnee schlagen und zusammen mit der gesiebten Mehl/Kakao-Mischung unter die Eigelbmasse melieren. Einen Esslöffel davon zur Butter geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Dann zur restlichen Biskuitmasse geben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine 18 cm Springform füllen und im vorgeheizten Backrohr ca. 1/2 Stunde bei 170 ° Ober-/Unterhitze backen. Die Dauer der Backzeit richtet sich natürlich immer etwas nach dem eigenen Backrohr. Jedes hat ja so seine „Eigenheiten“.

Den Biskuit ruhen lassen und wenn er vollständig abgekühlt ist (am besten über Nacht) in der Mitte teilen. Gegebenenfalls auch die Oberfläche begradigen. Die zwei Biskuitscheiben sollten ca. 1 cm hoch sein.

- 2 Esslöffel Orangenmarmelade

Die Orangenmarmelade auf einen Biskuit streichen und mit dem anderen abdecken. Auf die erst leicht fest gewordene Crème brûlée legen und alles wieder einfrieren.

Schokoladen-Karamellmousse

- 1 Bl. Gelatine
- 85 g flüssige Sahne
- 35 g Zucker
- 1 Eigelbe
- 125 g dunkle Kuvertüre gehackt oder Callets
- 250 g Schlagsahne

Aus dem Zucker einen trockenen Karamell herstellen. In der Zwischenzeit einerseits die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und zudem die Sahne in einem anderen Topf erhitzen. Die Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Sobald der Zucker karamellisiert und goldbraun ist, mit der heißen Sahne ablöschen und rühren bis der Zucker sich in der Sahne aufgelöst hat. Anschließend auf ca. 60 ° abkühlen lassen und das Eigelb unterrühren. Die Creme nun nochmals auf ca. 70 ° erhitzen, dabei aber immer weiter rühren. Dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Nun in drei Portionen unter die Kuvertüre rühren.

An dieser Stelle dachte ich erst, dass irgendetwas mit der Creme nicht ganz stimmt. Sie hatte eine "etwas

sonderbare Konsistenz". Sobald die Creme aber auf ca. 40 ° abgekühlt war und ich die cremig geschlagene Sahne untergehoben habe, war alles wieder gut. Das Mousse war perfekt 😊.

Zubereitung und Fertigstellung

Das Schokolademousse zur Gänze in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen, sodass am Ende der Rand ebenfalls vollständig mit dem Mousse ausgefüllt ist. Der gefrorene Frucht/Creme/Biskuitteil aus dem Tiefkühler nehmen, ausformen und mittig in das Mousse legen. Sanft eindrücken. Mit Klarsichtfolie abdecken und mind. 5 Stunden einfrieren.

Dekoration

- Velvetspray Black Cherry
- Modellerschokolade
- Lebensmittelfarbe tannengrün, braun und schwarz
- temperierte Zartbitterschokolade

Da meine Erfahrungen und vor allem meine Ergebnisse mit dem Temperieren und Formen von Schokolade sehr bescheiden sind, habe ich mich nicht daran gewagt, den Tannenbaum aus Schokolade herzustellen. Ich habe Modellerschokolade dunkelgrün eingefärbt, ausgerollt, einen Streifen geschnitten und so geformt. Ich habe ihn zwei Tage zuvor gemacht, sodass er fest und doch noch etwas formbar war.

An den Schokoladering habe ich mich dennoch gewagt und es hat dieses Mal super funktioniert. Ich habe Zartbitterkuvertüre mit [Mycryo® temperiert](#), auf einen 3 cm hohen Streifen Schokoladefolie dünn aufgestrichen und rund um einen Tortenring gelegt. Mit einem Klebstreifen die beiden Ränder zusammengeklebt und über Nacht vollständig fest werden lassen. Fragt jetzt nicht, wie nervös ich war, ob es diesmal klappt und wie ich zitterige Finger hatte, als ich ihn rund um die Torte legte !!!

Am Tag der Fertigstellung die Torte aus dem Tiefkühler nehmen und mit dem Velvetspray (nach Anleitung) besprühen. Im Kühlschrank auftauen lassen und dekorieren.

