

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Ananas|Kokos|Torte „Hawaii“

Zubehör: Silikomart [Tortaflex](#) Ø 16 cm, Silikonform rund Ø 18 cm, Silikonform [Halbkugeln](#) Ø 2 cm und 3 cm

Ananasfruchtschicht

- 120 g Ananaspüree (z. B. von [Ponthier](#))
- 110 g Ananas in 'kleine Stückchen geschnitten
- 2 g [Pektin NH](#)
- 1 Eßlöffel Zucker
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker mit dem Pektin vermischen. Ananasstückchen und Püree in einem Topf auf ca. 40° erwärmen, die Zucker-Pektin-Mischung unterrühren, weiter erwärmen und ca. eine Minute leicht köcheln lassen. Die Fruchtmasse in die Tortaflexform geben und im Kühlschrank erstarren lassen.

Ananascremeux

- 120 g Ananaspüree
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 35 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine
- 72 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Ananaspüree, Ei, Eigelbe und Zucker in einem Topf erwärmen. Unter ständigem Rühren auf 82° erhitzen, anschließend vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Sollte das Eiweiß etwas ausgeflockt sein, die Masse einfach durch ein Sieb streichen. Nun auf ca. 40° abkühlen lassen und die klein gewürfelte Butter mit dem Stabmixer emulgieren. Das Cremeux auf die fest gewordene Fruchtschicht geben, die Form leicht hin- und herschwenken, damit sie sich glatt verteilt. Im Tiefkühler fest werden lassen.

Kokosdacquoise

- 1 Eiweiß
- 10 g Zucker
- 26 g Staubzucker
- 14 g geriebene und geschälte Mandeln
- 14 g Kokosraspeln

Den Staubzucker mit den Mandeln und den Kokosflocken vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Eischnee schlagen und die trockenen Zutaten unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Rundtülle geben und eine Spirale auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder auf eine Silikonmatte dressieren. Ihr könnt die Masse natürlich auch einfach mit einem Spatel kreisförmig aufstreichen und bei ca. 170 ° Umluft 15 bis 20 Minuten backen.

Der Kokosdaquoise muss mit Vorsicht behandelt werden. Aufgrund des fehlenden Mehls ist er anfällig und kann schnell reißen.

Sobald der Kokosdaquoise abgekühlt ist, so zuschneiden, dass er einen Ø von 16 cm hat und vorsichtig auf das Cremeux legen. Die Tortaflexform wieder in den Tiefkühler stellen.

Zitronenbiskuit mit Olivenöl

- 2 Eier
- 140 g Zucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 80 g Sahne
- 140 g glattes oder Kuchenmehl
- 1 gestrichenen TL Backpulver
- 40 g Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Springformen mit einem Ø von 18 cm mit Backpapier auslegen. Die beiden Eier mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig aufschlagen. Langsam die Sahne einlaufen lassen und die Zitronenschale kurz einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Eigelbmasse sieben. Vorsichtig unterheben. Zum Schluss das Olivenöl kurz unterrühren. Die Masse auf die beiden Springformen aufteilen und ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen, danach die Oberseite etwas begradigen und auch vom Rand etwas wegschneiden - der Durchmesser sollte dem Maß der Tortaflexform entsprechen - also 16 cm. Den Biskuit auf den Kokosbiskuit legen und sanft andrücken. Wieder in den Tiefkühler stellen.

Mirrorglaze

- 100 g [Glukosesirup](#)
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser (I)
- 6,7 g Pulvergelatine
- 40 g Wasser (II)
- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 67 g gesüßte Kondensmilch (z. B. von Nestle)
- [Lebensmittelgelfarbe](#) gelb

Es wird nur eine kleine Menge Mirrorglaze benötigt. Manchmal plane ich vorausschauend meine nächsten Backwerke, dann behalte ich übrig gebliebene Mirrorglaze gut abgedeckt im Kühlschrank auf. Wenn ich nicht weiß, ob und was ich mit einem Rest - den es ja leider immer gibt - mache, dann gebe ich die Mirrorglaze in den Tiefkühler. Hier hatte ich Reste aus weißer und gelber zu einer hellgelben Mirrorglaze zusammen gemischt.

Ansonsten würde ich die o.a. Menge zubereiten.

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. Dann die Lebensmittelfarbe in einer geringen Menge zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren. Darauf achten, dass der Stabmixer immer unter der Oberfläche gehalten wird, damit keine Luftblasen entstehen. Solange verrühren, bis eine schön sämige Glasur entstanden ist. Direkt auf die Oberfläche eine Klarsichtfolie geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kokosmousse

- 160 g Kokosmilch
- Zucker
- 2 Eigelb
- 3 Blätter Gelatine
- 164 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 250 g Sahne

Die Kokosmilch in einen Topf geben und erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die heiße Kokosmilch zu den Eigelben geben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 83 ° erhitzen, den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Masse muss nun abkühlen, dabei ab und zu umrühren, damit sie nicht am Rand zu gelieren beginnt. Sobald sie auf ca. 30 ° abgekühlt ist, die cremig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Zubereitung und Fertigstellung

Mit dem Mousse zuerst einige Halbkugelformen füllen. Das restliche Kokosmousse in die runde Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Die Tortaflexform ausformen - wir haben nun vier Schichten übereinander - und mittig in das Mousse einlegen. Sanft eindrücken und darauf achten, dass der Rand schön mit dem Mousse ausgefüllt ist. Die Form nochmals eine Nacht einfrieren.

- [Velvetspray weiß](#)
- [temperierte](#) weiße Kuvertüre

Aus weißer Kuvertüre drei Ringe herstellen, einen breiteren und zwei schmalere. Die Torte ausformen und mit dem Velvetspray besprühen (nach Packungsanleitung verwenden - am besten draußen ☺). Anschließend die Mirrorgläze auf ca. 40° erwärmen, ganz vorsichtig umrühren, ggf. nochmals mit dem Stabmixer emulgieren. Anschließend auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen.

Die Halbkugeln auf ein Auskühl- oder Pralinengitter legen und mit der Mirrorgläze glasieren. Unter den Rost ein Blech stellen, damit die überschüssige Glasur aufgefangen werden kann.

Hier ist es ratsam, flott zu arbeiten ☺. Die kleinen Moussekugeln werden rasch weich und bleiben am Pralinengitter "kleben" oder lassen sich, wenn sie weich sind, nicht mehr mit einem Zahnstocher aufnehmen.

Die Halbkugeln unterschiedlich auf der Torte platzieren. Erst die unteren Schokoladerringe um die Torte legen, dann den oberen vorsichtig an den Rand der Torte stellen. Zum Schluss noch mit einigen Blüten verzieren.

Gutes Gelingen ♥♥