

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Mandeltörtchen | Happy Green

Zubehör: [Silikomart "Stone"](#), [Silikomart "Microstone"](#) oder andere kleine Halbkugel-Silikonform , Kreisausstecher 6 cm und 7 cm Ø (oder Tartelettesring)

Aprikosenfülle

- 100 g Aprikosenpüree (z. B. von [Ponthier](#))
- [1 g Pektin NH](#)
- 1 Eßlöffel Zucker
- 1/2 Blatt Gelatine

Den Zucker mit dem Pektin NH vermischen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree erwärmen und den Zucker einstreuen. Unter Rühren aufkochen lassen und ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Zum Schluss die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Fruchtpüree in die Silikonform füllen und einfrieren.

Wer sich nicht extra das Pektin kaufen möchte, kann entweder Apfelpektin aus dem Bioladen verwenden oder ihr erhöht die Menge der Gelatine.

Ganache Vanille

- 100 ml Sahne
- 150 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- Mark einer halben Vanilleschote

Die Sahne mit dem Vanillemark erhitzen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die heiße Sahne in drei Teilen unter die Kuvertüre rühren. Mit einer Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Ganache ist von der Menge her nur für diese Törtchen zu viel. Ich habe jedoch mehr Maccarons gemacht, als für die Dekoration erforderlich sind und auch noch diese damit gefüllt. Ihr könnt ansonsten nur die Hälfte zubereiten oder auch ganz weglassen. Das tut den Törtchen geschmacklich keinen Abbruch.

Mandelbiskuit mit Olivenöl

- 15 g geschälte und geriebene Mandeln
- 10 g Zucker (I)
- 2 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 11 g Zucker (II)
- 17 g Mehl
- 5 g Olivenöl

Das Backrohr auf ca. 170 ° Ober/Unterhitze vorheizen. Die Mandeln mit den Eigelben und dem Zucker (I) dick schaumig aufschlagen. Eiweiß und Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen und mit dem gesiebten Mehl unter die Eigelbschaummasse melieren. Zum Schluss vorsichtig das Olivenöl unterheben.

Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen oder eine Silikonmatte ca. 1 cm dick aufstreichen und ca. 15 Minuten hellgelb backen. Komplett auskühlen lassen und dann Kreise mit einem Ø von 6 cm ausstechen.

Etwa ein Viertel der Ganache kurz mit dem Mixer aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (ca. 1/2 cm Ø) füllen und auf jeden Biskuitkreis eine Spirale aufdressieren. Die Biskuitkreise anschließend in den Tiefkühler stellen.

Mandelmousse mit Olivenöl

- 34 g Milch
- 33 g Sahne (I)
- Mark einer halben Vanilleschote
- 168 g [Valrhona Inspiration Amande](#) (oder weiße Kuvertüre)
- 2 Eigelb
- 1 Eßlöffel Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 50 ml Olivenöl
- 280 g Sahne (II)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen. Milch und Sahne (I) mit dem Mark der halben Vanilleschote erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen, die heiße Sahnemilch dazu gießen, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter laufendem Rühren, jedoch bei nur mittlerer Hitze die Masse auf 83 ° erhitzen. Den "Pudding" vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Jeweils ca. ein Drittel davon unter die Kuvertüre rühren.

Die Creme muss nun auf ca. 30 ° abkühlen, dabei immer wieder umrühren, damit sie am Rand nicht zu gelieren beginnt. Die Sahne (II) cremig schlagen und vorsichtig unterheben. Nicht zu stark rühren oder gar unterschlagen, das Mousse würde dann "in sich zusammenfallen".

Zubereitung der Törtchen

Die Silikonformen ca. zu zwei Drittel mit dem Mousse füllen und am Rand hochstreichen. Jeweils einen Aprikosenkern mittig einlegen, unmittelbar darauf den Biskuitkreis mit der Vanilleganache legen und sanft eindrücken. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und wieder einfrieren.

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 grün und gelb](#)

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.

Knusperboden mit Aprikosen und Lotuskekse

- 60 g Lotus Kekse fein gehackt
- 42 g gehackte Mandeln
- 18 g getrocknete Aprikosen fein geschnitten (z. B. [diese hier](#))
- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 5 g Kakaobutter

Die trockenen Zutaten vermischen. Die Kuvertüre mit der Kakaobutter in der Mikrowelle schmelzen und alles gut vermengen. Eine Silikonmatte oder ein Backblech mit einem Backpapier bereitlegen. In einen Kreisausstecher oder einen Tartelettesring mit einem Ø von 7 cm jeweils ca. 3 Teelöffel der Masse hineingeben und so glatt wie möglich streichen. Gut andrücken. Den Ring vorsichtig lösen und so 7 weitere Kreise herstellen. Zum Aushärten entweder in einen Keller oder in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- Macarons

Ich habe Macarons nach [diesem Rezept](#) hergestellt, 16 Stück davon jedoch mit nur kleinem Durchmesser und diese dann noch mit Zucker bestreut. Die restliche Ganache aufschlagen und die Macarons damit füllen und auskühlen lassen. Wie gesagt, die restlichen Macarons finden bestimmt anderweitig dankbare Abnehmer oder ihr vernascht sie einfach selber 😊.

Die Mirroglaze in der Mikrowelle oder dem Wasserbad auf ca. 40 ° erwärmen, wiederum abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34 ° bis 35 ° abkühlen lassen. Ich nehme immer nochmals dem Stabmixer zur Hand und emulgiere sie nochmals schön durch.

Die Törtchen ausformen und auf einen Kuchenrost legen, darunter eine flache Schale oder ein Blech stellen, welches die überschüssige Glasur auffängt. Die Törtchen gleichmäßig mit der Mirroglaze übergießen. Sobald die Glasur erstarrt ist, die Törtchen mit einem Zahnstocher o.ä. aufspießen, vom Rost heben und dabei eventuelle Tropfen am unteren Rand leicht abstreifen. Ich nehme auch eine kleine Palette zu Hilfe. Die Törtchen auf je einen Knusperkreis legen und im Kühlschrank oder kalten Keller auftauen lassen. Das dauert bei den kleinen Törtchen nicht sehr lange. Vor dem Verzehr mit den Macarons und einigen Minzeblättchen oder wie gewünscht verzieren.

