

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Torte | Tiramisu

Zubehör: [Silikomart "Pomponettes"](#), [Silikomart Tortaflex](#), [Silikomart "Dot"](#)

Schokoladecreme (M. Lubbe - G. Doyen)

- 8 g Akazienhonig
- 1 Eigelb
- 35 g Sahne
- 30 g Milch
- 35 g dunkle Kuvertüre gehackt oder Callets

Den Honig mit dem Eigelb verschlagen. Milch und Sahne in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Die Ei-Honigmischung zugeben und unter Rühren auf 83° erhitzen. Die heiße Flüssigkeit über die gehackte Kuvertüre oder die Callets geben, kurz stehen lassen, dann so lange verrühren, bis eine sämige Masse entstanden ist. Ihr könnt dazu auch den Pürierstab verwenden. Die [Pomponettes](#) mit der Masse füllen und entweder gleich in den Tiefkühler stellen oder in den Kühlschrank. Anschließend die Kaffeecreme zubereiten.

Kaffeecreme (M. Lubbe - G. Doyen)

- 5 g Akazienhonig
- 1 Eigelb
- 50 g Sahne
- 2 g Instant Kaffeepulver oder löslichen Kaffee nach Geschmack
- 37 g [Callebaut Gold Kuvertüre](#) (ersatzweise weiße oder Milchkuvertüre)
- 1/2 Blatt Gelatine
- 3 g Butter

Den Honig kurz mit dem Eigelb verschlagen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Instant Kaffeepulver oder dem löslichen Kaffee in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Auch hier nun die Eigelbmasse hinzufügen und alles unter ständigem Rühren auf 83° erhitzen. Die Gelatine in der heißen Masse

auflösen und über die Kuvertürecallets (oder ggf. die gehackte Kuvertüre) geben. Gut verrühren und auf 34 Grad abkühlen lassen. Dann die Butter hinzufügen und mit einem Stabmixer emulgieren.

Ich habe nun eine andere Silikonform hergenommen, auf die ich einen Tortenring mit einem Ø von 16 cm gestellt habe. Die Kaffeecreme in einen Spritzbeutel geben und innerhalb des Ringes verschieden große Punkte aufspritzen. Den Rest der Creme ebenfalls in die [Pomponettes](#) füllen und einfrieren.

#### Kaffeebiskuit

- 45 g geschälte und geriebene Mandeln
- 30 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 33 g Zucker (II)
- 47 g Mehl
- 1 Kaffeelöffel löslicher Kaffee
- etwas heißes Wasser

Da Ei, die Eigelbe, den Zucker (I) sowie die Mandeln in der Küchenmaschine dick schaumig aufschlagen. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen. Den Löskaffee in ganz wenig heißem Wasser auflösen und ganz langsam unter die Eigelbmasse rühren. Das Mehl sieben und zusammen mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse melieren.

Den Biskuit auf zwei mit Backpapier ausgelegte Tortenformen (18 cm Ø) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160° Umluft ca. 20 Minuten backen. Am besten über Nacht auskühlen lassen. Am nächsten Tag die Oberfläche mit einem scharfen Messer oder einer Tortensäge gerade schneiden.

#### Knusperschicht

- 20 g weiche Butter
- 15 g Zucker
- 25 g Mehl
- 5 g Backkakao
- 20 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

Diese Zutaten rasch zu Streuseln verarbeiten und im vorgeheizten Backrohr backen. Abkühlen lassen und noch etwas feiner verbröseln.

- 40 g Milchkuvertüre
- 15 g Kakaobohnen
- 20 g [Valrhona Praliné](#)
- 10 g [Crepes dentelles](#) oder Feulletines
- vorab zubereitete Streusel, fein zerbrösel

Die Kuvertüre zusammen mit den Kakaobohnen in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Das Praliné und die Streuseln untermengen, zum Schluss die Feulletines.

Da der Innenteil dieser Torte etwas höher wird, habe ich an den Rand der Tortaflexform eine Tortenrandfolie mit ca. 7 cm gelegt. Und erst dann die Knusperschichtmasse auf den Boden der Tortaflexform gegeben und glatt angedrückt. Das geht am besten mit der Unterseite eines Glases. Anschließend zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Sobald die Masse etwas anzieht, aber noch nicht ganz fest ist, den ersten Biskuitboden darauflegen und etwas andrücken. Darauf achten, dass die Tortenrandfolie immer schön glatt am Rand der Silikonform anliegt. Wieder in den Kühlschrank stellen und das Kaffeemousse zubereiten.

#### Kaffeemousse

- 2 Blätter Gelatine

- 100 g Milch
- 2 Kaffeelöffel Nescafé oder anderen löslichen Kaffee
- 190 g [Ivoire 35 % \(Valrhona\)](#) oder weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Milch mit dem Nescafé in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schokolade in der Mikrowelle schmelzen. Bevor die Milch zu kochen beginnt, vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Ein Drittel der Milch nun zur geschmolzenen Kuvertüre geben und mit kleinen Drehbewegungen unterheben. Den Rest der Milch in zwei weiteren Schritten unterheben. Die Ganache auf ca. 30 ° abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Nun kann der innere Teil der Torte fertiggestellt werden.

Die Tortaflexform mit der Knusperschicht und dem Biskuit aus dem Kühlschrank nehmen. Die Schokoladen- und Kaffeecremehalbkugeln ausformen und abwechselnd nebeneinander auf den Biskuit legen. Die Zwischenräume mit dem Kaffeemousse ausfüllen und die Halbkugeln damit bedecken. Den zweiten Biskuit auflegen, andrücken und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

### Mascarpone mousse

- 187 g Sahne (I)
- 1 Eigelb
- 37 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 180 g Mascarpone
- 187 g Sahne (II)

Die Sahne (I) in einen Kochtopf geben und erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eidotter mit dem Zucker verschlagen und die erhitzte Milch dazugeben. Verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Die Eigelbmilch nun unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83 ° aufkochen, die Masse dickt dabei etwas ein. In eine Schüssel umfüllen und die Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen auf ca. 30 °, dabei ab und zu umrühren. Sobald die Masse abgekühlt ist, die Sahne mit dem Mascarpone cremig schlagen und vorsichtig unterheben. Das Mousse wird relativ rasch fest, weshalb nun schnell gearbeitet werden muss 😊.

### Zubereitung und Fertigstellung

Als erstes die Silikonform mit dem Tortenring und den darin aufgespritzten Punkten aus Kaffeecreme aus dem Tiefkühler nehmen und ca. 1 cm hoch Mascarpone mousse einfüllen. Diesen Teil verwenden wir dann, um in die Vertiefung der Silikonform "Dot" zu legen.

Das restliche Mousse in die Torten-Silikonform geben und am Rand hochschreiben. Den vorbereiteten Innenteil der Torte ausformen und die Tortenrandfolie lösen. Mittig in das Mousse legen und eindrücken, bis Knusperschicht und Mousse auf gleicher Höhe liegen. Abdecken und beide Teile - große Torten und kleiner Teil mit Punkten - wieder über Nacht einfrieren.

- Glanzglasur ([nach diesem Rezept](#))
- [Velvetspray dunkle Schokolade](#)
- temperierte Kuvertüre

Zur Fertigstellung wird nun etwas benötigt, um die Vertiefung der Tortenform beim Besprühen zu schützen. Am einfachsten ist ein Tortenring in dieser Größe, so einen hatte ich leider nicht zur Hand, aber ich habe [diese Tortenform](#) gefunden und mit Klarsichtfolie umwickelt. Eine Schüssel mit einem Ø von ca. 15 cm würde auch guten Dienst tun 😊. Die Torte nun ausformen und jenes Teil, welches ihr als Schutz verwendet, in die Vertiefung stellen. Die Torte mit dem Velvetspray (nach Packungsanleitung) besprühen, vorsichtig den Schutz wieder abnehmen und auf eine Tortenplatte heben. Bis zur weiteren Fertigstellung in den Kühlschrank geben. Wer sich die Mühe nicht machen will, besprüht einfach die gesamte Torte ein. Es entsteht dann nur ein kleiner optischer Makel, indem die Sprühglasur an der Oberfläche sichtbar ist.

Ich habe nun eine geringe Menge der Glanzglasur hergestellt (1/6 dieser Menge) und auf ca. 30° abkühlen lassen. Den kleinen Tortenring mit den Punkten an der Unterseite nun ebenfalls ausformen. Ich musste den Rand etwas zuschneiden, damit er genau in die Vertiefung passte. Auf eine kleine umgedrehte Schüssel legen, darunter eine flache Schale platzieren, um die überlaufende Glasur aufzufangen. Mit der Glanzglasur glasieren, die Ränder sauber abstreifen und vorsichtig in die Mitte der Torten bzw. in die Vertiefung legen.

Am Vorabend habe ich eine kleine Menge Schokolade temperiert, auf eine stabile Schokoladefolie oder - wer hat - eine Marmorplatte dünn aufgestrichen. Mit einer Teigkarte kleine Röllchen geformt und über Nacht vollständig erkalten lassen. Damit den Übergang kreisförmig belegen und mit etwas Goldfolie verzieren. Die Torte am besten im Kühlschrank vollständig auftauen lassen.

