

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Erdbeer | Dulcey | Torte „Le Printemps“

Zubehör: [Silikonform Halbkugel 6 cm Ø](#), [Silikonform Halbkugel 8 cm Ø](#) \*), Silikomart [Tortaflex](#) 16 cm Ø, Silikonform [Pavocake Halbkugel](#)  
\*) Ich habe vor einigen Jahren auf einer Reise eine kleine Halbkugel als beschichtete Form gefunden, die ich sehr gerne verwende. Ich habe euch hier eine Alternative angeführt, vll habt ihr auch selber eine kleine Schale o.ä. in eurem Fundus, was gut verwendet werden kann.

### Erdbeerfruchteinlage

- 250 g [Erdbeerpüree](#) (gekauft oder selbstgemacht)
- Saft einer halben Zitrone
- Zucker nach Geschmack
- 2 1/2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Erdbeerpüree mit Zucker und Zitronensaft erhitzen. Die Gelatine darin auflösen.

Das Fruchtpüree in eine Halbkugel-Silikonform füllen, den Rest in die Tortaflexform und beides einfrieren.

### Erdbeermousse

- 1 Blatt Gelatine
- 42 g Sahne (I)
- 34 g [Erdbeerpüree](#)
- 34 g weiße Kuvertüre
- 2 g Kakaobutter
- 2 g Akazienhonig
- 2 g [Glukosesirup](#)

- 80 g Sahne (II)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne (I), das Erdbeerpüree, den Honig und den Glukosesirup in einen kleinen Kochtopf geben und erhitzen. Die Kuvertüre und die Kakaobutter in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die heiße Fruchtsahnemischung vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen, über die Kuvertüre gießen, kurz stehen lassen, dann gut verrühren. Etwas abkühlen lassen (auf ca. 30° bis 35°), zum Schluß die cremig geschlagene Sahne (II) vorsichtig unterheben. Das Erdbeermousse in die größere Halbkugelform geben, die Halbkugel aus Fruchtピューree ausformen, mittig einlegen und nochmals etwas Erdbeermousse darüber geben. Sauber glattstreichen und wieder einfrieren.

### Mandelfinancier

- 120 g Butter
- 128 g Milchkuvertüre
- 80 g Zucker
- 56 g Mehl
- 64 g geschälte und geriebene Mandeln
- 120 g Eiweiß

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Die Butter in einem Topf schmelzen und erhitzen, bis sie eine goldbraune Farbe annimmt und man ein nussiges Aroma wahrnehmen kann. Durch ein Sieb geben und abkühlen lassen. Die Milkschokolade in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Zwei Drittel der Zuckermenge, das Mehl und die geriebenen Mandeln in einer Schüssel vermischen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Eischnee schlagen und die trockenen Zutaten unterheben. Anschließend die geschmolzene Schokolade dazugeben, erneut verrühren, bis ein cremiger, homogener Teig entsteht. Zum Schluss noch die Butter untermischen.

Den Financierteig in eine Springform mit 18 cm Ø geben und im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten backen.

Um ihn besser gerade schneiden zu können, empfiehlt es sich, den abgekühlten Teig ca. 1 Stunde ins Gefrierfach oder den Tiefkühler zu legen. Er ist dann nicht ganz gefroren und lässt sich super schneiden. In dieser Zeit könnt ihr die Knusperschicht zubereiten.

### Knusperschicht

- 60 g Milkschokolade
- 60 g [Mandelmus](#) (Bioladen)
- 60 g [Feulletines](#) (ersatzweise Cornflakes oder auch Müsli)
- 10 g gefrorene Himbeeren

Die Schokolade schmelzen, erst das Mandelmus untermischen, dann die Feulletines und zum Schluss die in kleine Stücke gebrochenen, gefrorenen Himbeeren. Die Knusperschicht in eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit einem Ø von 18 cm geben und glatt streichen. Vor dem vollständigen Erstarren den Financierteig darauf legen und sanft andrücken. Nun noch die bereits hergestellte Scheibe aus Erdbeerpüree ausformen und auf die Oberfläche des Kuchenteiges legen. Sie ist etwas kleiner (16 cm Ø), das spielt keine Rolle. Dazu komme ich später 😊.

## Mirrorglaze

- 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 rot](#)

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.

Ihr müsst die Glasur nicht zwingend am Vortag zubereiten. Ich erstelle sie selber auch oft am Tag der Fertigstellung.

## Dulceymousse

- 147 g Vollmilch
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 3 Eigelb
- 20 g Zucker
- 185 g [Dulcey-Kuvertüre](#) (alternativ [Callebaut Gold](#))
- 3 Blätter Gelatine
- 250 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch mit der gemahlene Vanille in einem Kochtopf erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker gut verrühren. Die Kuvertüre könnt ihr entweder in der Mikrowelle schmelzen, was aber nicht notwendig ist. Die Callets lösen sich auch sonst sehr gut auf. Die heiße Milch zu den Eigelben geben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren, bei mittlerer Hitze nun wieder auf ca. 83° erwärmen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gelatine darin auflösen. Sollten sich Klümpchen gebildet haben, durch ein Sieb über die Kuvertüre streichen. Kurz stehen lassen, anschließend zu einer homogenen Masse verrühren.

Die Schokoladecreme auf ca. 35° abkühlen lassen, dabei laufend umrühren, damit sie am Rand nicht zu gelieren beginnt. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben.

## Zubereitung und Fertigstellung

Bevor das Mousse fertig zubereitet ist, habe ich die Teig-Knusperschicht aus dem Tiefkühler genommen, etwas antauen lassen und den Rand entsprechend der Größe der Fruchtschicht

abgeschnitten. Die Silikonform nun bis etwa 4 cm unter dem Rand mit dem Dulceymouss füllen. Die Fruchthalbkugel ausformen und mittig einlegen, etwas eindrücken - oder auch nicht, bei mir ist sie von selber zu tief gesunken 😊 - und mit dem restlichen Dulceymousse abdecken. Mit dem Financierteig (Fruchtschicht nach unten, Knusperschicht nach oben) abschließen. Sobald die Masse etwas angezogen hat, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

Am Tag der Verwendung die Mirrorglaze vorsichtig auf ca. 45° erwärmen, immer wieder vorsichtig umrühren oder die bereits verflüssigte Glasur durch ein Sieb abgießen. So mache ich es, damit sie nicht stellenweise zu heiß wird. Mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abgedeckt auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen.

Eine flache Schale oder ähnliches bereit stellen, darauf eine umgedrehte Schüssel stellen. Die Torte ausformen, darauf legen und mit der Glasur übergießen. Die Glasur wird sofort fest und die abtropfenden "Nasen" können mit einem Messer abgeschnitten und leicht nach innen gestrichen werden. Vorsichtig auf eine Tortenplatte heben. Ihr könnt die Torte nun ganz nach eurem Wunsch dekorieren. Ich habe mich dieses Mal mit eher wenig Dekoration begnügt, was genau so bezaubernd aussieht. Findet ihr nicht ?

Wer es mir gleich tun möchte, dann habe ich hier noch die Zubereitung dafür:

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 1 g Kakaobutter [Callebaut Mycryo](#)
- Tortenrandfolie 3 cm hoch

Ich habe die Kuvertüre nach [dieser Methode](#) temperiert - die einzige, die ich hinkriege 😊 - und einen Schokoladering hergestellt. Dazu habe ich ein Stück der Tortenrandfolie um einen Tortenring (18 cm Ø) gelegt. Die temperierte Schokolade auf einen gleich langen weiteren Streifen Folie glatt aufgestrichen, anziehen lassen und um den Tortenring gelegt. Die Schokolade befindet sich nun zwischen den beiden Folien und kann über Nacht aushärten. Die beiden Enden mit einem Stück Klebestreifen fixieren. Die restliche Schokolade auf ein weiteres Stück Schokoladefolie streichen, ebenfalls etwas anziehen lassen und dann einen Kreis ausstechen. Auf ein Baguetteblech legen, damit eine Krümmung entsteht.

Ich wünsche euch noch viele schöne Frühlingstage.

Eure Gertrud

