

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Kaffee | Karamell | Torte

Zubehör: Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, Silikomart "[Vinile](#)"

### Kaffeecreme

- 33 g Vollmilch
- 1 gestrichener TL lösliches Kaffeepulver
- 2 g [Glukosesirup](#) (alternativ Akazienhonig)
- 1/2 Blatt Gelatine
- 57 g Vollmilchschokolade oder [Milchkuvertürecallets](#)
- 65 g Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem löslichen Kaffee und dem Glukosesirup erhitzen, bis eine Temperatur von ca. 80° erreicht ist. Die Kuvertüre ggf. etwas klein hacken und in einen hohen, schmalen Behälter geben (die Callets einfach hinein geben). Die heiße Kaffeemilch über die Schokolade gießen und mit einem Stabmixer glatt rühren. Die kalte Sahne langsam in einem Strahl dazu fließen lassen, dabei ständig weitermixen. Die Masse in die Tortaflexform geben und über Nacht einfrieren.

### Gesalzenes Karamell

- 27 g Vollmilchschokolade oder [Milchkuvertürecallets](#)
- 89 g Sahne
- 12 g [Glukosesirup](#)
- 42 g Zucker
- 23 g Butter
- 1 Blatt Gelatine
- 1 Prise Fleur de sel

Den Zucker in einen kleinen Topf geben und karamellisieren lassen. Daneben die Sahne mit dem Glukosesirup und dem Salz in einem anderen Topf erhitzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Wenn der Zucker karamellisiert ist, die heiße Sahne dazugeben. ACHTUNG: Es sprudelt ganz ordentlich und die Masse kann sehr hoch kommen. Den Topf lieber von der Herdplatte zurückziehen. Die Temperatur etwas niedriger stellen und das Karamell sich vollständig auflösen lassen. Anschließend auch die Gelatine darin auflösen. Die Schokolade (entweder gehackt oder die Callets) auch hier in einen hohen, schmalen Behälter geben und die Karamellsahne darüber gießen und mit einem Stabmixer glatt rühren. Die gestückelte kalte Butter ebenfalls noch abzugeben und glatt rühren. Das Karamell auf die gefrorene Kaffeecreme geben und wiederum einfrieren.

### 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“.

Am besten über Nacht auskühlen lassen und ggf. etwas begradigen oder auch etwas von der Höhe wegnehmen.

### Pistazien- oder Mandelknusperschicht

- 15 g gehackte Pistazien (n. Originalrezept) - ich habe Mandeln verwendet
- 60 g Vollmilchschokolade oder [Milchkuvertürecallets](#)
- 7 g neutrales Öl
- 66 g Feuilletines

Die Schokolade in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen, langsam das Öl unterrühren. Die gehackten Nüsse und die Feuilletines vorsichtig unterheben. Eine Backform mit einem Ø von 18 cm mit Backpapier auslegen und die Knusperschokolade darauf verteilen und sanft an- bzw. glattdrücken. Wenn die Schokolade etwas angezogen hat, aber noch weich ist, den Schokoladebiskuit auflegen und in den Kühlschrank stellen.

Sobald die Knusperschicht fest geworden ist, vom Rand des Biskuits (samt Knusperschicht) etwas wegschneiden und kopfüber in die Tortaflexform mit dem Karamell und der Kaffeecreme legen. Wieder einfrieren.

Diesen Schritt müsst ihr nicht zwingend machen. Ihr könnt auch erst die Füllung einlegen und dann den Tortenboden.

### Weißes Schokolademousse

- 160 g Vollmilch
- Vanillepulver
- 2 Eigelb
- 164 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 19 g Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 250 g Sahne

Die Vollmilch mit der Vanille in einem Topf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Dotter und Zucker verrühren und nachdem die Gelatine in der heißen Milch aufgelöst wurde, diese zur Dotterzuckermischung geben und verrühren. Anschließend alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und durch ein Sieb über die gehackte weiße Kuvertüre oder die Callets geben. Kurz stehen lassen, dann gut verrühren. Die Masse muss nun auf ca. 30° abkühlen, dabei ab und zu umrühren. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben.

### Zubereitung und Fertigstellung

Wenn das Mousse zubereitet ist, die Silikonform damit füllen. Bei dieser Form muss besonders darauf geachtet werden, dass alle Rillen und die Ränder sauber mit dem Schokomousse gefüllt sind. Die Tortaflexform ausformen und in die Mitte legen, sanft eindrücken bis Knusperschicht und Rand der Silikonform auf einer Höhe sind. Nochmals über Nacht einfrieren.

- [Velvetspray schokobraun](#)
- temperierte Zartbitterkuvertüre
- einige Tropfen Mirroglaze

Am Vortag der Verwendung aus temperierter Zartbitterkuvertüre einen Schokoladering herstellen. Die Zubereitung findet ihr in [diesem Beitrag](#). Den Velvetspray gut schütteln, leicht erwärmen und die Torte damit besprühen. Den Schokoladering rund um die Torte legen und im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort auftauen lassen. Wie ihr seht, habe ich sie mit einigen Tropfen Mirroglaze aus Restbeständen 😊 und kleinen Schokoladeeiern dekoriert. Ich fand, mehr brauchte es gar nicht und ich kann mir sie gut auf der Ostertafel vorstellen. Ich müsste sie dafür nochmals machen. Denn kaum hatte ich sie auf Instagram gepostet, rief meine Tochter an: Bekomme ich die Torte? Jene Tochter, die in ihrem Leben noch keinen einzigen Kaffee getrunken hat, aber jede Torte oder jedes Törtchen mit Kaffee liebt 😊.

