

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Karotten | Frischkäse | Torte „Avocat“

Zubehör: Silikomart "[Tortaflex](#)", Silikomart "[Universo](#)"

Aprikosenfruchteinlage

- 150 g Aprikosepüree (z. B. von [Ponthier](#))
- 20 g Zucker
- 1 3/4 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Aprikosenpüree mit dem Zucker erhitzen, die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Die Fruchtmasse in die Tortaflexform gießen und im Kühlschrank oder Tiefkühler erstarren lassen.

Eierlikörmousse (Rezept: Maren Lubbe)

- 85 g Vollmilch
- 80 g Eierlikör
- 10 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Eigelb
- 15 g Zucker
- 2,5 Blätter Gelatine
- 58 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder [Callets](#)
- 115 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Vollmilch in einem Topf erhitzen und den Eierlikör zugeben. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer separaten Schüssel verquirlen. Die heiße Milchmischung zur Eimasse geben, verrühren und wieder zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren auf 83° erhitzen. Die Masse dickt dabei etwas ein. Die Gelatine darin auflösen und anschließend zur gehackten Kuvertüre geben. Glatt rühren und den Zitronensaft unterrühren. Die Creme nun auf etwa 30° abkühlen lassen und die cremig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Die Masse vorsichtig auf die erstarrte Aprikosenfülle gießen, etwas hin und her schwenken, damit sie sich schön glatt verteilt und wieder einfrieren.

Karottennusskuchen

- 100 g Karotten, fein geraspelt
- 60 g weiche Butter
- 35 g feiner Zucker (I)
- 2 Eigelb
- Zitronen- und/oder Orangenabrieb
- Zimt und Nelkenpulver
- 2 Eiweiß
- 30 g Kristallzucker (II)
- 67 g Mehl
- 40 g fein geriebene Haselnüsse

Die Butter mit dem Zucker (I) schaumig schlagen, Eigelbe und die Gewürze begeben. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen und mit dem gesiebten Mehl und den geriebenen Haselnüssen unter die Eigelbmasse melieren. Am Schluss die geraspelten Karotten unterheben. Die Masse in eine 18 cm Springform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° Heißluft ca. 20 bis 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und ggf. gerade schneiden.

Mousse mit Frischkäse

- 160 g Vollmilch
- 3 Eigelb
- Zitronenabrieb
- 94 g Zucker
- 6 Blätter Gelatine
- 212 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 35 g Zitronensaft
- 200 g Schlagsahne

Die Milch mit dem Zitronenabrieb in einem Kochtopf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen, die heiße Milch zugießen. Alles verrühren und wieder zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf 83° erhitzen. Den Frischkäse mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die Gelatine in der heißen Eiermilch auflösen und anschließend durch ein Sieb zum Frischkäse gießen und verrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen, dabei immer wieder gut durchrühren. Die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Mirrorglaze

- 60 g [Glukosesirup](#)
- 60 g Zucker
- 30 g Wasser
- 60 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 4 g Gelatinepulver
- 24 g Wasser
- 40 g Kondensmilch
- Lebensmittelfarbe [weiß und grün](#)

Die Gelatine in 24 g eiskaltem Wasser quellen lassen. Den Glukosesirup, Zucker und Wasser in einem Topf auf 103° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen, die Kondensmilch und die Gelatine dazugeben und verrühren. Anschließend über die Kuvertüre gießen, kurz stehen lassen und dann mit der Lebensmittelfarbe und einem Stabmixer emulgieren. Ich habe nur eine winzige Menge grün verwendet und weiß, um dem "Gelbstich" entgegenzuwirken.

Mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und entweder über Nacht in den Kühlschrank stellen oder bis zur Verwendung abkühlen lassen.

Shortbreadboden

- 100 g Butter
- 55 g Zucker
- Zitronen- und/oder Orangenabrieb
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 1 Eigelb

Butter und Zucker schaumig rühren, Abrieb, Salz, Eigelb und Mehl untermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Für mindestens 1/2 Stunde Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig dünn ausrollen - das geht am besten zwischen zwei Lagen Backpapier - etwa in der Größe eines Kreises mit 18 cm Ø. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170° Heißluft ca. 15 Minuten backen. Ich habe ihn erst danach passend zugeschnitten. Ihr könnt den Kreis natürlich auch schon vor dem Backen ausschneiden, wenn euch das lieber ist.

Gut auskühlen lassen.

Zubereitung und Fertigstellung

- [Velvetspray gelb](#)
- Aprikosenmarmelade

Den Shortbreadboden dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen, den Karottenkuchen darauflegen und den Keks entlang dem Kuchenboden gerade schneiden (bzw. natürlich im Kreis 😊).

Das Mousse fast zur Gänze in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Die Frucht-Eierlikör-Scheibe ausformen und in die Mitte legen. Das restliche Mousse darüber geben und mit dem Karottenkuchen abschließen (Keksboden nach oben). Nochmals für eine Nacht einfrieren.

Am Tag der Verwendung die Mirroglaze auf 40 ° erwärmen und anschließend auf ca. 34 ° bis 35 ° abkühlen lassen - solltet ihr sie am Vortag zubereitet haben. Ansonsten nur abkühlen lassen, bis sie die richtige Temperatur erreicht hat. Nochmals vorsichtig durchrühren. Eine flache Schale o.ä. mit einer umgedrehten kleinen Schüssel für das Glasieren bereit stellen.

Die Torte ausformen und eine Hälfte mit Karsichtfolie abdecken. Die nicht abgedeckte Hälfte mit dem Velvetspray besprühen. Anschließend die Folien entfernen, auf die Schlüssel legen und die andere Hälfte mit der Mirroglaze glasieren. Die abtropfenden Ränder abstreifen und die Torte auf eine Tortenplatte heben.

Den Frühling wieder herbei sehnd habe ich den Übergang mit einigen Blüten dekoriert.

