

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Matcha | Cassis | Kokos | Törtchen

Zubehör: Silikonform [Kit the Ring 65](#) - die Form besteht aus drei Teilen. Eine Silikonform für die kleinen Ringe im Inneren und eine Silikonform für die Törtchen an sich. Zudem ist ein Ausstecher dabei, mit dem ebenfalls zwei verschieden große Ringe ausgestochen werden können.

Cassis-Fruchteinlage

- 100 g Cassispüree (z. B. [dieses hier](#))
- 20 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree mit dem Zucker erhitzen und die Gelatine darin auflösen. In die Silikonform mit den kleinen Ringen geben und einfrieren.

Matchabiskuit

- 2 Eigelbe
- 20 g Zucker (I)
- 30 g geriebene und geschälte Mandeln
- 35 g Mehl
- 2 Eiweiß
- 25 g Zucker (II)
- 1 TL Matchapulver

Das Backrohr auf ca. 170° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mandel, den Zucker (I) und die Eigelbe mit dem Rührgerät dick schaumig rühren. Das Matchapulver in wenig heißem Wasser auflösen und bei niedriger Geschwindigkeit zur Eigelbmasse geben. Eiweiß und Zucker (II) zu Eischnee schlagen, eine geringe Menge unterrühren, den Rest gemeinsam mit dem gesiebten Mehl untermelieren. Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder eine Silikonmatte aufstreichen. Die

Masse müsst ihr eher dünn aufstreichen, die Form ist relativ klein und ein hoher Biskuitring würde dann darüber hinausstehen.

Den Biskuitteig ca. 15 Minuten backen, anschließend gut auskühlen lassen.

Sobald der Biskuit ausgekühlt ist, mit dem der Silikonform beiliegenden Ausstecher die Ringe ausstechen. Der Ausstecher hat praktisch "zwei Seiten". Eine mit einem größeren Ring und eine mit einem kleineren Ring. Es ist kaum zu unterscheiden, ich musste mir auch ein Lineal zur Hand nehmen und den Durchmesser abmessen, damit ich die richtige Seite verwendete 😊. Aus dem Biskuitteig sind die kleineren Ringe auszusteichen.

Kokosmousse

- 96 g Kokospüree (alternativ Kokosmilch)
- 2 Eigelb
- 2 Blätter Gelatine
- 98 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 10 g Zucker
- 150 g Sahne

Das Kokospüree in einem Kochtopf erhitzen. Eigelbe und Zucker verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das heiße Kokospüree über die Eigelbe geben, verrühren und alles zusammen wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse nun über die gehackte Kuvertüre oder die Callets geben, ca. 1 Minute stehen lassen, dann gut verrühren und abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Sobald die Creme eine Temperatur von ca. 30° erreicht hat, die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Shortbread (Yann Brys)

- 100 g Butter
- 55 g Zucker
- 1 Eigelb
- 125 g Mehl
- Vanillepulver
- Zitronen- und Orangenschale

Butter und Zucker im Rührgerät verrühren, die Gewürze zugeben, anschließend das Eigelb und das Mehl unterheben und zu einem homogenen Mürbteig verrühren oder verkneten. Den Shortbreadteig ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig zwischen bei Backpapieren dünn ausrollen und mit dem beiliegenden Ausstecher (der Seite mit dem größeren Ring) 8 Ringe ausstechen. Auf einem Backpapier oder einer Silikonmatte ([Airmat](#)) im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170° goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Sie können gut schon vorher gebacken und dann in einer Plastikbox gut verschlossen aufbewahrt werden.

Mirrorglaze

- 150 g [Glukosesirup](#)
- 150 g Zucker
- 75 g Wasser (I)
- 10 g Pulvergelatine
- 60 g Wasser (II)
- 150 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)

- 100 g gesüßte Kondensmilch (z. B. von [Nestle](#))
- Lebensmittelfarbe moosgrün

Die Pulvergelatine im kalten Wasser (I) quellen lassen. Den Glukosesirup mit dem Zucker und dem Wasser (II) 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.

Zubereitung und Fertigstellung

Sobald das Mousse hergestellt ist, die Fruchtringe aus der Silikonform nehmen. Sie sind sehr schmal und man muss vorsichtig sein, um sie nicht zu brechen. Nun das Kokosmousse in die zweite Silikonform mit den größeren Ringen füllen - etwa bis zur Hälfte. Jeweils einen Fruchtring einlegen und nochmals etwas Kokosmousse darüber streichen. Mit einem Matchabiskuitring abschließen. Ich muss zugeben, es ist eine etwas knifflige Angelegenheit, da die Formen wirklich relativ klein sind. Mir gelang es auch nicht ganz, die Biskuitringe einzulegen. Sie standen etwas über den Rand hinaus, was am Ende aber keine Rolle spielte. Die Form nochmals über Nacht einfrieren.

Am Tag der Verwendung die Shortbreadringe zurecht legen. Die Mirroglaze in der Mikrowelle oder dem Wasserbad langsam wieder auf ca. 40° erwärmen und mit Klarsichtfolie abgedeckt auf die Verwendungstemperatur von ca. 35° abkühlen lassen. Ein Kuchengitter o.ä. vorbereiten, darunter eine Blech platzieren, welches die überschüssige Glasur auffängt. Die Törtchen ausformen, auf das Kuchengitter legen und mit der Mirroglaze glasieren. Auch das ist etwas knifflig, es gelang mit auch nicht bei allen Törtchen, dass sie rundum glasiert waren 😊. Mit einer Palette aufnehmen und den unteren Rand erst sauber abstreifen, dann mit gehackten Pistazien verzieren. Vorsichtig nun auf einen Shortbreadring legen.

Für die Dekoration habe ich noch etwas Sahne genommen und mit einem Esslöffel Pistazienmus steif geschlagen. Mit einer Lochtülle einige Tupfen auf die Törtchen spritzen und mit kleinen Baisers (die ich noch zufällig vorrätig hatte 😊) und Blüten dekorieren.

