

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Tarte „Choco Chocolat“

Zubehör: [Silikonform Halbkugel 3 cm Ø](#), [Silikomart "Eclipse"](#), Tartering oder Tarteform mit 18 cm Ø

Schokoladecreme mit Baileys

- 75 g Milch
- 50 g Milkschokolade gehackt oder Callets
- 15 g Baileys
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und über die gehackte Kuvertüre gießen. Kurz stehen lassen, den Likör und die ausgedrückte Gelatine dazu geben und mit einem Schneebesen emulgieren. In die Halkugelsilikonform füllen und über Nacht einfrieren.

Pekannuss-Mousse

- 102 g Pekannuss-Praliné (gekauft oder selbstgemacht *)
- 125 g Sahne (I)
- 42 g Milkschokolade oder Callets
- 3 1/2 Blätter Gelatine (oder 6 g Pulvergelatine)
- 270 g Sahne (II)

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen oder die Pulvergelatine in 36 g kaltem Wasser quellen lassen. Die Sahne (I) erhitzen, bis sie fast kocht und über die Schokolade gehackte Schokolade (oder Callets) gießen. Das Praliné und die Gelatine dazu geben und gut verrühren. Für eine perfekte Emulsion könnt ihr den Stabmixer dafür verwenden. Auf 30-34°C abkühlen lassen und die cremig geschlagene Sahne (II) unterheben.

Etwa die Hälfte des Mousse' in die Eclipse Silikonform füllen und die Halbkugelformen mit der Schokoladecreme einlegen. Mit dem restlichen Mousse bedecken und wiederum einfrieren.

Wer sich das Praliné selber herstellen möchte, dann habe ich natürlich auch das Rezept dazu:

*) Pekannuss-Praliné

- 130 g Pekannüsse
- 108 g Zucker
- ca. 4 bis 5 g Sonnenblumenöl

Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Die Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech oder eine Silikonmatt legen. In den Ofen geben und 10 Minuten rösten. In der Zwischenzeit den Zucker in eine Pfanne karamellisieren lassen. Die heißen Nüsse zum Karamell geben, gut umrühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Mischung neuerlich auf ein Backblech mit Backpapier oder eine Silikomatte auslegen und abkühlen lassen. Dann in einen (starken) Rührmixer geben und zerkleinern, dabei laufend das Öl hinzufügen, bis eine homogene Paste entsteht. Lieber ab und zu eine Pause machen, bevor der Mixer "heiß läuft". Das Praliné in ein Schraubglas geben, so hält es sich einige Zeit.

Schokolade-Mirrorglaze

- 4 Blatt Gelatine
- 120 g Zucker
- 50 g Wasser
- 40 g [Glukosesirup](#)
- 100 g Sahne
- 40 g dunkler Backkakao

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker, Wasser und Glukosesirup in einem Topf auf 103° aufkochen lassen. Daneben die Sahne in einem weiteren Topf ebenfalls heiß werden lassen - nicht kochen - und dann zur Zuckerlösung geben. Den Topf vorher vom Herd ziehen, damit nichts überkocht. Den Kakao in eine Schüssel sieben und die heiße Mischung darüber gießen. Etwas stehen lassen und dann vorsichtig rühren, damit sich das Kakaopulver auflöst. Ich nehme keinen Schneebesen, damit ist die Gefahr zu groß, dass sich viele Luftblasen bilden. Es ist etwas mühsam, den Kakao mit einem Teigspatel so zu verrühren, dass er sich ganz auflöst. Es gelingt mir meist auch nicht. Ich siebe die Masse nochmals ab, so können etwaige Klümpchen noch entfernt werden. Etwas abkühlen lassen und dann die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Danach die Glasur mit Klarsichtfolie bedecken - die Klarsichtfolie dabei direkt auf die Glasur geben, damit sich keine Haut bildet. Nach dem Abkühlen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schokolademürbteig

- 200 g Mehl
- 10 g Backkakao
- 100 g Butter
- 50 g Staubzucker
- 50 g verquirltes Ei (1 kleines Ei)

Die trockenen Zutaten vermischen und mit der klein gewürfelten Butter und dem Ei zu einem Mürbteig verkneten. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Das Backrohr auf ca. 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach der Kühlzeit den Mürbteig dünn ausrollen - das geht sehr gut zwischen zwei Bögen Backpapier - und einen Tartering damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel einstechen, damit sich später keine Luftblasen bilden. Entweder nochmals für ca. 1/2 Stunde in den Gefrierschrank legen, das erspart das blind backen oder eben mit Hülsenfrüchten ca. 15 Minuten blind backen. Während der Backzeit, die Nussfülle vorbereiten. Nach dem Ende der (Vor)Backzeit die Tarteform herausnehmen.

Aus dem restlichen Teig Streusel backen, welche für die Dekoration verwendet werden.

Nussfülle

- 120 g gehackte Pekannüsse
- 30 g gehackte Pistazien
- 100 g brauner Zucker
- etwas Salz
- 1 El. Mehl
- 3 Eier

Eier und Zucker miteinander verquirlen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und verrühren. Die Füllung in die vorgebackene Tarte füllen und bei 180 Grad noch einmal 25-30 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Fertigstellung

Die Schokolade-Mirrorglaze in der Mikrowelle vorsichtig erwärmen, mit Klarsichtfolie abdecken und wieder auf ca. 35 Grad abkühlen lassen.

Den Tarterand ggf. mit einer Reibe glatt hobeln. Die Silikonform ausformen und entweder auf einen Rost oder auf eine umgedrehte Schüssel legen. Darunter ist eine flache Schale platziert, in welcher die überschüssige Glasur aufgefangen wird. Die Torte glasieren und vorsichtig auf Tarte legen.

- Streusel nuggets

Etwa 100 g Zartbitterkuvertüre temperieren, die gebackenen Streusel etwas zerkleinern und in der Schokolade wenden. Auf eine Silikonmatte legen und nach fest werden, die Nuggets rundum die Torte legen. Obenauf könnt ihr die Torte ganz nach euren Wünschen dekorieren.

