

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Erdbeer | Bergamotte | Cassis - Muttertagstorte

Torte Ø 18 cm

Zubehör: Silikomart [Tortaflex](#) Ø 16 cm, Silikomart [Universo](#), Silikomart, [Aufleger River](#) von Pavoni

Erdbeerkompott

- 150 g frische Erdbeeren
- 50 g [Erdbeerpüree](#)
- Saft einer halben Zitrone
- 40 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren putzen und in kleine Würfel schneiden. Die vorbereiteten Erdbeerwürfel mit dem Zitronensaft, dem Zitronenpüree und dem Zucker in einem Topf ca. 5 Minuten köcheln lassen. Darauf achten, sie nicht zu lange zu köcheln, damit die Stückchen nicht ganz zerfallen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Das Erdbeerkompott in die Tortaflexform füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Bergamottenmousse

- 50 g Zucker (I)
- 10 g Butter
- 1 Eigelb
- 3 g Bergamottensaft (ich habe 5 Tropfen Bergamottenöl verwendet)
- 50 g Milch
- 20 g Zucker (II)
- 45 g Naturjoghurt
- 2 1/2 Blätter Gelatine
- 125 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker (I) und Butter in einen kleinen Topf geben, das Bergamottenöl dazugeben und aufkochen. Dann das Eigelb unterrühren und nochmals kurz aufkochen lassen, bis die Masse leicht bindet. Milch, Zucker (II) und Joghurt begeben und gut vermischen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der Masse auflösen. Die Sahne cremig schlagen und unterheben. Mit dem Bergamottenmousse den Aufleger füllen, darauf achten, dass alle Ecken schön gefüllt sind und keine Lücken entstehen, den Rest auf das fest gewordene Erdbeerkompott streichen. Beide Formen einfrieren.

Cassisgelee

- 100 g Cassispüree
- 1 Blatt Gelatine
- Saft einer halben Zitrone
- 20 g oder mehr Zucker

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Fruchtピューree mit Zitronensaft und Zucker (nach Geschmack) erhitzen, die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Das Cassisgelee etwas abkühlen lassen, es darf nicht mehr heiß sein, dann vorsichtig auf das tiefgefrorene Bergamottenmousse gießen und wieder einfrieren.

Ich muss an dieser Stelle mal erwähnen, dass ich das große Glück habe, eine große Auswahl der Pürees von Ponthier ganz in meiner Nähe in einem Großmarkt kaufen zu können. So erspare ich mir doch einiges an Versandkosten, die bei einer Onlinebestellung anfallen würden.

Biskuit mit Olivenöl

- 1 Eier
- 70 g Zucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 40 g Sahne
- 70 g glattes oder Kuchenmehl
- 1/2 gestrichenen TL Backpulver
- 20 g neutrales Öl

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springformen mit einem Ø von 18 cm mit Backpapier auslegen. Das Ei mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig aufschlagen. Langsam die Sahne einlaufen lassen und die Zitronenschale kurz einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Eigelbmasse sieben. Vorsichtig unterheben. Zum Schluss das Öl kurz unterrühren. Die Masse in die Springform füllen und ca. 20 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und dann ggf. etwas begradigen, auch vom Rand etwas wegnehmen, damit der Biskuit einen Ø von 16 cm erhält. Mit der Oberseite nach unten auf das Brombeergelee legen und wieder zurück in den Tiefkühler stellen.

Erdbeermousse

- 200 g [Erdbeerpüree](#)
- 3 Blätter Gelatine
- 100 g [Valrhona Inspiration Erdbeere](#)
- 50 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 236 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Erdbeerpüree in einem Topf erhitzen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen und über die Kuvertüre gießen. Kurz stehen lassen, dann gut verrühren, bis sich die Kuvertürecallets komplett aufgelöst haben. Die Ganache auf ca. 30° abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

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.

Zubereitung und Fertigstellung

- [Velvetspray rot](#)

Das Erdbeermousse in die Silikonform Universo füllen und am Rand hochstreichen. Die Frucht-Mousse-Biskuit-Scheibe aus der Tortaflexform ausformen und mittig in die Silikonform legen. Sanft eindrücken, gegebenenfalls Lücken am Rand noch mit Mousse auffüllen. Die Silikonform mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals einfrieren.

Zur Fertigstellung die Mirrorglaze auf ca. 40° erwärmen und wieder auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° bis 35° abkühlen lassen. Vorsichtig durchrühren. Die Torte ausformen und entweder auf einen Rost oder eine umgedrehte kleine Schlüssel legen. Darunter ein Blech o.ä. in welchem die überfließende Glasur aufgefangen werden kann. Die Torte mit der Mirrorglaze überziehen. Die abtropfenden Nasen nach innen abstreifen und die Torte auf eine Torteplatte heben.

Den Aufleger ebenfalls ausformen und mit dem roten Velvetspray besprühen. Der Velvetspray muss vorher leicht erwärmt werden und anschließend gut geschüttelt werden. Das Besprühen selber macht ihr am besten draußen 😊.

Den nun samtigen Aufleger mittig auf die Torte legen und sie nun auftauen lassen.

Ich hatte mir weiße Schokolade temperiert und rot eingefärbt. Daraus einen Ring erstellt und einen ca. 15 m langen Streifen ebenfalls mit der temperierten Schokolade eingestrichen, nach dem Anziehen diagonal durchgeschnitten und um einen kleinen Ring gelegt. Mit diesem in die Länge gezogenen Dreieck ließen sich die Herzen besser "aufstellen".

Das müsst ihr aber gar nicht zwingend machen, es geht ohne sicher auch. Daneben habe ich noch einen 10 cm und ca. 50 cm langen Streifen Tortenrandfolie mit Schokolade bestrichen und

verschiedene Formen von Herzen ausgestochen. Mit einer weiteren Folie abgedeckt und in einen Ausrollstab gelegt, damit sie eine Krümmung erhalten.
Wie eh schon anfangs erzählt, muss mir beim Temperieren ein Fehler passiert sein und sie sind fleckig geworden. Leider :-)

