

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Johannisbeer | Erdnuss | Torte „Süss-Sauer“

Torte: 18 cm Ø (5 bis 6 Personen)

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

Johannisbeer-Himbeer-Fruchteinlage

- 60 g [Johannisbeerpüree](#) (selbstgemacht oder z. B. von Ponthier)
- 60 g [Himbeerpüree](#) (selbstgemacht oder z. B. von Ponthier)
- 10 g Zucker (I)
- 11 g Akazienhonig
- 11 g [Glukosesirup](#)
- 3 g Pektin NH
- 15 g Zucker (II)
- 3/4 Blatt Gelatine
- einige Johannisbeeren

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Fruchtpürees mit Zucker (I), Honig und Glukosesirup vermischen und auf ca. 40° erhitzen. Das Pektin mit dem Zucker (II) trocken vermischen. Wenn die Temperatur erreicht ist, das Zucker-Pektin-Gemisch einrühren und für ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Das Kompott in die Tortaflexform gießen, einige Johannisbeeren darauf verteilen und einfrieren.

Mandelnamelaka

- 55 g Milch (gerne auch Mandelmilch)
- 2 g [Glukosesirup](#)
- 2 g Akazienhonig
- 3/4 Blatt Gelatine
- 96 g [Valrhona Inspiration Amande](#) (alternativ weiße Kuvertüre gehackt oder Callets)
- 110 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle bei niedriger Wattstufe schmelzen. Die Milch mit Glukosesirup und Akazienhonig in einem kleinen Topf erhitzen, die Gelatine darin auflösen und unter dreimal zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Die Ganache in einen hohen Messbecher geben und mit dem Stabmixer erst kurz emulgieren, dann langsam die kalte Sahne einlaufen lassen. Dabei den Stabmixer ständig laufen lassen. Darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlagen werden. Die Namelaka über die gefrorene Kompottscheibe geben und wieder einfrieren.

Biskuit mit Erdnüssen

- 20 g geriebene und geschälte Mandeln
- 10 g geriebene Erdnüsse
- 20 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Kristallzucker (II)
- 35 g Mehl
- 1 1/2 Teelöffel [Erdnussmus](#)

Die Nüsse, Zucker (I), Ei und Eigelb dick schaumig rühren. Sobald die Masse schaumig ist, das Nussmus dazugeben. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker (II) zu steifem Schnee schlagen und gemeinsam mit dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse melieren. Die Biskuitmasse in die Springform (18 cm Ø) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 ° Umluft ca. 20 Minuten backen. Den Biskuit am besten ebenfalls über Nacht auskühlen lassen, dann die Oberfläche begradigen.

Erdnusknusperschicht mit Himbeeren

- 50 g weiße Kuvertüre
- 30 g [Mandelmus](#) (andere Sorten z. B. von Alnatura sind auch erhältlich in Supermärkten oder im Bioladen)
- 30 g [Erdnussmus](#)
- 55 g [Feulletines](#) (alternativ könnt ihr auch Cornflakes nehmen oder für diese Torte hier auch gerne ein Müsli)
- 8 g getrocknete Himbeeren

Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen und die beiden Sorten Nussmus unterrühren. Die getrockneten Himbeeren zerkleinern und zusammen mit den Feulletines unterheben.

Die Knusperschicht in eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit 18 cm Ø (wer hat 16 cm) geben und glatt streichen. Den ausgekühlten Biskuitteig darauflegen, sanft andrücken und in den Kühlschrank stellen. Ihr könnt den Biskuit gerne auch vorher noch einfrieren.

Super lecker !! 😊

Johannisbeer-Himbeer-Mousse

- 180 g Johannisbeerpüree
- 45 g Himbeerpüree
- 40 g Zucker
- 4 Blätter Gelatine
- 120 g weiße Kuvertüre
- 200 g Sahne

Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Fruchtpürees mit dem Zucker in einem Topf erhitzen. Die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. In drei Teilen zu der geschmolzenen Kuvertüre geben, immer wieder so lange rühren, bis sich die beiden Massen vollständig verbunden haben. Die Ganache abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Sobald sie auf eine Temperatur von ca. 30° (eher etwas weniger) abgekühlt ist, die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Mirrorglaze

- 120 g [Glukosesirup](#)
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser (I)
- 8 g Pulvergelatine
- 48 g kaltes Wasser (II)
- 120 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder Callets
- 80 g gezuckerte Kondensmilch (z. B. Nestle)
- Lebensmittelfarbe rosa, rot, ev. eine winzige Menge lila

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. 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 oder am selben Tag auf die Verwendungstemperatur abkühlen lassen. Ihr müsst die Glasur nicht zwingend am Vortag zubereiten. Ich erstelle sie selber auch oft am Tag der Fertigstellung.

Schokoladendekoration

- 150 g weiße Kuvertüre
- 1,5 g [Kakaobutter in Pulverform](#)
- [Tortenrandfolie](#) 3 cm breit
- [Schokoladefolie weich](#)
- fettlösliche Lebensmittelfarben

Die Kuvertüre temperieren - ich habe diese [Methode](#) verwendet. Ihr könnt aber natürlich auch jede andere Methode verwenden, wie z. B. die Impfmethode. Da ich über kein großes Sortiment an fettlöslichen Lebensmittelfarben verfüge, habe ich rosa, rot und ein wenig lila verwendet. Damit ist die Farbe zwar sehr schön geworden, jedoch wurde mir die Mirrorglaze mit gleicher Farbmischung leider nicht identisch. Anschließend einen Streifen der Tortenrandfolie um einen Backring mit 18 cm Ø legen und einen weiteren zurecht legen. Die temperierte Schokolade mit einer Palette möglichst dünn und glatt darauf streichen. Mit einer Messerspitze vorsichtig ein Ende loslösen und beiseite legen. Wenn die Schokolade richtig temperiert ist, zieht sie rasch an und kann über den Backring gelegt werden. Nun befindet sich die Schokolade zwischen den beiden Pastikstreifen und kann über Nacht auskristallisieren.

Die restliche Schokolade habe ich auf die dünne Schokoladefolie gegeben, entlang der kurzen Seite. Mit einer weiteren Folie belegen und dann mit einem Ausrollstab die Schokolade von der einen Seite zur anderen Seite "schieben". Es entsteht eine dünne Platte, aus welcher dann Kreise ausgestochen werden können. Das dürft ihr natürlich erst machen, sobald die Schokolade etwas angezogen hat. Zu fest darf sie jedoch auch nicht werden, sonst könnt ihr die Folie anschließend nicht mehr mit dem Ausrollstab einrollen, sie würde brechen. Es war auch mein erster Versuch und es sind bei weitem nicht alle Kreise schön geworden. Ich hatte fast auch zu lange gewartet, bis ich sie aufgerollt habe. Aber ein paar ließen sich retten und der Rest wandert in die nächste Moussezubereitung 😊.

Zubereitung und Fertigstellung

Vom Biskuit mit der Knusperschicht am Rand ca. 3 mm wegnehmen, damit er etwas kleiner wird, wie die Silikonform (die Universo Silikonform hat einen Ø von 18 cm). Anschließend das Frucht mousse fast zur Gänze in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Dies ist notwendig, damit später keine unschönen Lücken am Rand sichtbar sind.

Anschließend die Tortaflexform mit der Frucht-Namelaka-Schicht ausformen und mittig in das Mousse legen. Sanft etwas eindrücken, nochmals etwas Mousse darüber streichen und mit dem Biskuit abschließen. Die

Knusperschicht bildet den Abschluss und sollte nicht über dem Rand der Silikonform liegen - was bei mir so in etwa bei 90 % der Torten der Fall ist 😊.

Die Torte über Nacht in den Kälteschlaf schicken bzw. in den Tiefkühler stellen.

Die Mirroglaze entweder in der Mikrowelle auf 40° erwärmen, vorsichtig durchrühren und mit Klarsichtfolie (direkt an der Oberfläche) abgedeckt auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Habt ihr sie erst zubereitet, lediglich abkühlen lassen.

Die Torte auf eine umgedrehte kleine Schüssel o. ä. legen, darunter eine flache Schale platzieren und mit der Mirroglaze glasieren. Durch die Kälte der Torte zieht die Glasur sofort an und die abtropfenden Ränder können mit einem Messer abgeschnitten oder nach innen weggestrichen werden.

Die Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte heben.

Rest der Glasur in eine gut verschließbare Plastikdose geben und entweder einfrieren oder innerhalb der nächsten 14 Tage nochmals verwenden. Die Reste lassen sich sehr gut wieder verwenden. Ich mische meine Reste gerne zusammen, um eine andere Farbe zu erhalten.

Anschließend den Schokoladering und die -kreise vorsichtig von der Folie lösen und die Torte damit dekorieren.