

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Schoko | Kirsch | Pistazien | Torte

Torte: 18 cm Ø

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

Kirschfruchtfülle

- 120 g [Kirschkompott](#) (z. B. von Ponthier)
- eine Handvoll Kirschen, entkernt und klein geschnitten
- Zucker nach Belieben
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Kirschkompott - ggf. gesüßt - und die klein geschnitten Kirschen erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Das Fruchtkompott in die Tortaflexform geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Pistazienbiskuit

- 34,50 g Marzipan
- 2 Dotter
- 1 Eiweiß
- 19,5 g Zucker
- 10 g Pistazienmus (z. B. von KoRo)
- 9 g Mehl
- 9 g Speisestärke (Maizena)
- 1 Eßlöffel geriebene oder fein gehackte Pistazien

Das Marzipan grob reiben und zusammen mit den Eidottern und dem Pistazienmus schaumig rühren. Sobald sich das Marzipan aufgelöst hat, das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Speisestärke sieben und gemeinsam mit dem Eischnee und den geriebenen Pistazien vorsichtig unter die Eigelbmasse unterheben. Die Masse entweder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen oder in eine 18 cm

Springform geben und bei 160 ° ca. 15 min auf Sicht backen. Abkühlen lassen, etwas zurecht schneiden und auf die Kirschfruchteinlage legen. Sachte andrücken und zusammen einfrieren.

Pistazienmousse

- 98 g Sahne
- 53 g Milch
- 1 Dotter
- 11 g Zucker
- 1 1/2 Blatt Gelatine
- 10 g Pistazienmus

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit der Pistazienpaste aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Sobald die Milch kocht, über die Eigelbmasse gießen und verrühren. Dann alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83° aufkochen. Die Creme sollte dabei etwas eindicken. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Sobald die Creme etwas abgekühlt ist (ca. 30°) die cremig geschlagene Sahne darunterheben.

Die Tortaflexform aus dem Tiefkühler nehmen und das Pistazienmousse auf den Pistazienbiskuit streichen und wieder einfrieren.

Sacherbiskuit ([J. Loustau](#))

- 73 g Marzipan
- 1 Dotter
- 1 Ei
- 27 g Zucker
- 67 g Eiweiß
- 27 g Zucker
- 20 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 20 g Butter

Das Marzipan grob in die Rührschüssel reiben und mit dem Ei, dem Eidotter und dem Zucker schaumig rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat und die Eimasse schön cremig ist. Die Butter schmelzen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Kakao vermischen, sieben und mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Einen Eßlöffel von der Biskuitmasse mit der aufgelösten Butter vermengen und die sich mit dem Butter verbundene Masse wieder zurück unter die gesamte Biskuitmasse heben. Den Biskuit in einer 18cm Springform für ca. 30 min backen. Am besten über Nacht auskühlen lassen.

Schokolademousse ([M. Lubbe](#))

- 107 g Milch
- 26 g Rahm
- 1 Eigelb
- 22 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 160 g dunkle Kuvertüre oder Callets
- 250 g Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre hacken und in der Mikrowelle (bei geringer Wattstufe) oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Milch und den Rahm in einem Topf erhitzen. Das Eigelb und den Zucker verrühren. Sobald die Milch-Sahne-Mischung zu kochen beginnt, über die Eigelb-Zucker- und Schokolade-Masse gießen,

verrühren und alles wieder in den Topf zurückgeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° aufkochen lassen. Die Creme dickt dabei etwas ein. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Unter dreimal über die aufgelöste Kuvertüre gießen und immer wieder verrühren. Die Masse auf ca. 35° abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen und vorsichtig unterheben. Vermeidet hier unbedingt, zu kräftig zu rühren oder gar mit dem Mixer zu schlagen. So verliert das Mousse seine zarte, cremige, lockere Konsistenz.

Schokoladeglanzglasur

- 6 Blatt Gelatine
- 180 g Zucker
- 75 g Wasser
- 60 g [Glukosesirup](#)
- 150 g Sahne
- 60 g Kakao

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 zu der 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 zur Gänze. Dann einfach durch ein Sieb in eine andere Schüssel gießen, so entfernen wir noch etwaige Klümpchen. Etwas abkühlen lassen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Danach die Glasur mit Klarsichtfolie bedecken – die Klarsichtfolie dabei direkt auf die Glasur geben, damit sich keine Haut bildet.

Die Glasur entweder über Nacht in den Kühlschrank stellen oder nach dem Abkühlen direkt verwenden (bei ca. 35°).

Zubereitung und Fertigstellung

Den abgekühlten Schokoladebiskuit an der Oberfläche begradigen und vom Rand etwas wegnehmen. Den Biskuit auf das gefrorene Pistazienmousse legen und nochmals einfrieren. So gelingt das "handling" anschließend besser. Ihr könnt diesen Schritt auch weglassen.

Die Universoform zu etwa 2/3 mit dem Schokolademousse füllen und am Rand etwas hochstreichen. Nun die Tortaflexform ausformen und mittig einlegen - mit der Kirschküreeschicht nach unten. Entweder mit oder ohne Schokoladebiskuit. Dieser bildet den Abschluss. Darauf achten, dass der Rand sauber mit Mousse ausgefüllt ist. Die Torte mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht einfrieren.

Schokolad Dekor

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 1 g [Callebaut Mycryo](#) (Kakaobutter in Pulverform)
- [weiche Schokoladefolie](#) (2 Stück)

Die Schokolade nach dieser Methode [temperieren](#). Auf die erste Schokoladefolie - am schmalen Rand entlang - aufgießen, die zweite Folie darüberlegen und dann mit einem, möglichst breiten, Ausrollstab die Schokolade von der einen Seite zur anderen Seite streichen. Dabei sollte die "Schokoladepatte" so dünn wie möglich werden.

Was mir bei diesem ersten Versuch auch nicht vollständig gelungen ist 😊.

Sobald die Schokolade angezogen hat, jedoch noch flexibel ist, um ein Papprohr oder den Ausrollstab einrollen und mit einem Klebstreifen fixieren. Über Nacht auskristallisieren lassen.

Am Tag der Verwendung die Schokoladeglasur auf die Verwendungstemperatur bringen. Eine flache Schale oder ein Blech mit einer umgedrehten kleinen Schüssel zurecht stellen, die Torte ausformen, auf die Schüssel legen und die Torte mit der Glaze überziehen. Die Glasur zieht sofort an und wird fest. Die abtropfenden Nasen können mit einem Messer abgeschnitten werden. Die Torte auf eine Tortenplatte heben.

Die restliche Glasur kann gut aufbewahrt werden (mind. 14 Tage) und wieder verwendet werden.

Die Schokoladefolie vorsichtig vom Teigroller lösen, dabei bricht die Schokolade in unregelmäßigen Stücken, welche an den Tortenrand angebracht werden können. Ansonsten zieren nur noch zwei Kirschen die Torte.

Ich wünsche euch noch einen schönen Sonntag und morgigen Feiertag. Beim nächsten Mal wird es wieder fruchtig. Manchmal muss es Schokolade sein, aber fruchtig und mit etwas Farbe passt einfach besser zur Jahreszeit 😊.

♥♥♥ Gutes Gelingen ♥♥♥