

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Campari | Törtchen

Törtchen: 6 Stück

Zubehör: [Silikomart "Truffles" 20 ml](#), [Silikomart "Truffles" 120 ml](#)

### Orangen-Campari-Coulis

- 7 g Maisstärke (Maizena)
- 14 g kaltes Wasser
- 100 g Orangensaftkonzentrat (aus der doppelten Menge eingekocht)
- 50 g Zitronenpüree oder -saft
- 70 g Zucker
- 45 g Campari
- 2 Blätter Gelatine
- 1 kleine Orange

Die Orange schälen, filetieren und in winzige Stücke schneiden, dann abtropfen lassen. Die Maisstärke in das kalte Wasser einrühren. Orangen- und Zitronensaft mit dem Zucker vermischen und die aufgelöste Maisstärke dazugeben. Nun langsam unter Rühren aufkochen lassen. Eine Minute leicht köcheln lassen, aber darauf achten, dass nichts anbrennt. Den Topf vom Herd nehmen und dem Campari dazugeben. Zum Schluss die gut ausgedrückte Gelatine.

Jeweils einige Orangenstückchen in die Trufflesform geben und mit dem Campari-Orangen-Zitronensaft füllen. Über Nacht einfrieren.

Hinweis: Das Coulis hat etwas an der Form geklebt, weshalb es vll einfacher ist, kleine Halbkugelformen zu verwenden und dann je zwei zu einer Kugel zusammengelegt in das Mousse legen.

### Mandel-Orangen-Biskuit

- 20 g Zucker (I)
- 30 g geschälte und geriebene Mandeln
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Schale einer kleinen Orange
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker (II)

- 35 g Mehl

Das Backrohr auf ca. 170° Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker (I), Mandeln, Ei und Eigelb in der Rührmaschine dick schaumig aufschlagen. Eiweiß mit Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen und gemeinsam mit dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse melieren. Die Biskuitmasse dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Silikonmatte (mit oder ohne Rand) streichen ca. 15 Minuten goldgelb backen. Komplett auskühlen lassen.

### Zitronenmousse

- 100 g Milch
- 80 g Sahne
- Zitronenschale
- 4 Eigelb
- 60 g Zucker
- 25 g Orangensaft
- 25 g Zitronensaft
- 4 Blätter Gelatine
- 50 g [Valrhona Inspiration Yuzu](#)
- 200 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch, Sahne und Zitronenschale in einem Kochtopf erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Die heiße Sahnemilch zu den Eigelben gießen, vermischen und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° aufkochen lassen. Die Gelatine ausdrücken und in der eingedickten Creme auflösen, anschließend über die Kuvertürecallets gießen und kurz stehen lassen. Die Kuvertüre löst sich in der Creme rasch auf, gut durchrühren und in einem dünnen Strahl die beiden Säfte unterrühren. Die Creme muss nun auf ca. 30° abkühlen, zum Schluss kann die cremig geschlagene Sahne untergehoben werden.

### Zubereitung der Törtchen

Aus dem Biskuit Kreise mit einem  $\varnothing$  5 cm ausstechen. Die Silikonform bis ca. 1 cm unter dem Rand mit dem Zitronenmousse füllen. Die Camparikugeln ausformen und mittig einlegen. Nochmals etwas Mousse darüber geben und mit einem Biskuitkreis belegen. Die Form über Nacht in den Tiefkühler stellen.

### Mirrorgläze

- 120 g [Glukosesirup](#)
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser (I)
- 120 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 80 g gesüßte Kondensmilch (z. B. von Nestle)
- 8 g Gelatine
- 48 g Wasser (II)
- [Lebensmittelfarbe](#) "orange" und ein wenig "braun"

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 emulgiert 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.

### Schokolademürbteig

- 100 g Mehl
- 12 g geriebene Mandeln
- 40 g Zucker
- 60 g Butter
- 1 Eigelb
- 6 g Backkakao

Aus den Zutaten rasch einen Mürbteig herstellen, 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen und Kreise mit einem  $\varnothing$  von 6 cm ausstechen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170° Umluft backen. Auskühlen lassen. Den restlichen Teig zu Streuseln verreiben und mit dem Kreisen mitbacken.

### Pistazien-Crispy-Boden (Gregory Doyen)

- 30 g weiße Kuvertüre
- 45 g Steusel (s. oben)
- 33 g [Crêpes Dentelles](#) (Waffelröllchen)
- 15 g [Pistazienmus](#)
- 12 g fein gehackte grüne Pistazienkerne
- ½ g Salz
- fein gehackte Pistazien (alternativ Kürbiskerne - solltet ihr auch keinen Pistazien im Haus haben, wie ich :-)

Die Kuvertüre schmelzen, die restlichen Zutaten zugeben und verrühren. Die Masse zwischen zwei Bögen Backpapier ca. 4 mm dünn ausrollen. Kühl stellen.

### Fertigstellung

Sobald die Crispy-Schicht etwas angezogen hat, das obere Backpapier vorsichtig ablösen. Die Mürbteigkreise darauflegen und andrücken. Mit demselben Ausstecher die darunterliegende Crispy-Schicht ausstechen, nichts ablösen, einfach so am besten im Kühlschrank fest werden lassen. Sobald die Crispy-Schicht fest geworden ist, vom Backpapier ablösen. Den Rand mit etwas Eiweiß bepinseln und in den gehackten Pistazien wälzen.

Die Mirrorgläze über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf ca. 40° bis 45° erwärmen und wieder auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° bis 35° abkühlen lassen. Zum Glasieren immer jeweils nur zwei oder drei Törtchen aus der Silikonform lösen und auf einen Kuchen- oder Tortenrost legen, welches über einer Schale positioniert ist. Die Törtchen gleichmäßig mit der Mirrorgläze übergießen. Mithilfe eines oben ins Törtchen gestochenen Schaschlikspießes und einer kleinen Palette vorsichtig vom Rost heben, den Rand dabei etwas abstreifen und auf einen Mürbteig-Crispy-Kreis setzen. Mit einem Minzeblatt und etwas Blattgoldsprenkeln verzieren.

