

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Pistazien | Kirsch | Johannisbeer | Torte

Torte: 6 bis 8 Personen

Zubehör: Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, Silikomart "[Universo](#)" 18 cm Ø

### Kirscheinlage

- 20 g Akazienhonig
- 20 g [Glukosesirup](#)
- 50 g Kirschen in kleine Stücke geschnitten
- 150 g Kirschpüree
- 56 g Zucker
- 6 g [Pektin](#) (nh)
- 1 Blatt Gelatine
- 20 g Zitronen- oder Limettensaft

### Mousse mit Sirup aus weißen Johannisbeeren

- 50 g Milch
- 30 g Rahm
- 20 g Sirup aus weißen Johannisbeeren (alternativ: Melissensirup oder Holundersirup)
- 3 Blätter Gelatine
- 150 g Rahm

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch, 30 g Rahm und Sirup in einem Kochtopf erhitzen, die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Etwas abkühlen lassen. 150 g Rahm mit dem Mixer aufschlagen, dabei die Sahne-Milch langsam einlaufen lassen. Dabei auf niedriger Stufe weiterschlagen. Die Creme auf die gefrorene Kirscheinlage geben und wieder einfrieren.

### Pistazienrührteig mit Kirschen

- 83 g weiche Butter
- 67 g Zucker (I)
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker (II)
- 2 Eiweiß
- ca. 2 TL Pistazienmus
- 20 g geriebene Pistazien
- 65 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- einige Kirschen entsteint

Das Backrohr auf ca. 160° Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker (I) schaumig rühren. Die Eigelbe einzeln zugeben und gut unterrühren, nun noch das Pistazienmus vorsichtig unterheben. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen und gemeinsam mit dem gesiebten Mehl und den geriebenen Pistazien unterheben. Die Masse in eine Springform mit 18 cm Ø geben, glatt streichen und einige Kirschen auflegen. Ich habe sie etwas in den Teig gedrückt, damit ich die Oberfläche gegebenenfalls begradigen kann, ohne die Kirschen "zu köpfen".

Im vorgeheizten Backrohr ca. 1/2 Stunde backen. Am besten über Nacht abkühlen lassen.

### Pistazienknusperschicht

- 30 gehackte Mandeln
- 30 g gehackte Pistazien
- 10 g [Feulletine](#) (zarte Waffelröllchen) - alternativ Cornflakes
- 30 g Pistazienmus oder -creme
- 40 g weiße Kuvertüre
- 5 g neutrales Öl

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Das Pistazienmus oder die Pistaziencreme untermengen. Langsam das neutrale Öl unterrühren. Zum Schluss die gehackten Nüsse und die Feulletines unterheben. Die Knusperschicht auf ein Backpapier streichen, in der Größe und Form etwa eines Kreises mit einem Ø von 18 cm. Die Masse etwas anziehen lassen, dann den Kuchenteig darauflegen und zusammen einfrieren.

### Pistazienmousse

- 140 g Milch
- 60 g Sahne (I)
- 60 g Pistazienmus (Bioladen)
- 4 Blätter
- 170 g weiße Kuvertüre
- 250 g Sahne (II)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne (I) erhitzen, dann das Pistazienmus einrühren und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen und die Creme in drei Teilen einrühren. Auf ca. 30° abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

## Mirrorglaze

- 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](#) "moosgrün"

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.

## Nusschokoladeglasur

- 300 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 45 g neutrales Öl
- 45 g gehackte geschälte Mandeln und Pistazien gemischt

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Vorsichtig erst das Öl, dann die Nüsse unterrühren. Abkühlen lassen. Die Glasur kann bei ca. 30° bis 35° verwendet werden.

## Zubereitung und Fertigstellung

Den Kuchenteig mit der Knusperschicht aus dem Tiefkühler nehmen und die überstehende Knusperschicht wegschneiden. Das Pistazienmousse fast zur Gänze in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Die Frucht-Mousse-Schicht ausformen und mittig einlegen, etwas andrücken, das restliche Pistazienmousse noch einfüllen, zum Schluss den Kuchenteig mit der Knusperschicht nach oben einlegen.

Die Mirrorglaze auf ca. 40° bis 45° erwärmen und mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken. Die Verwendungstemperatur liegt bei ca. 34°. Gleichzeitig die Nussglasur ebenfalls in der Mikrowelle erwärmen. Hier liegt die Verwendungstemperatur bei ca. 30°. Ich habe die Nussglasur in in eine runde Silikonform gegeben, welche etwas größer ist, wie die Torte selber, also ca. 20 cm Ø.

Sobald alles bereit ist, die Torte ausformen, auf eine umgedrehte Schüssel, welche auf einer flachen Schale platziert ist, legen. Die Mirrorglaze nochmals vorsichtig durchrühren, dann die Torte damit glasieren. Die abtropfenden Enden mit einem scharfen Messer abschneiden oder etwas nach innen streichen. Die Torte mit zwei spitzen Messern die Torte aufheben und den Rand in die Nussglasur tauchen, wieder heraus heben, abstreifen und auf einem Tortenteller platzieren. Wie es mir dabei erging, konntet ihr ja bereits lesen 😊.

