

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Pfirsich | Melba | Torte

Torte: 18 cm Ø, 6-8 Personen

Zubehör: Silikonform Halbkugel, Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, Silikonform "[Round Pan](#)" 18 cm Ø

Pfirsichmousse

- 127 g Pfirsichpüree (z. B. dieses [hier](#))
- 10 g Zucker
- 60 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 1 3/4 Blätter Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Das Pfirsichpüree mit dem Zucker in einem Kochtopf erhitzen. Die Gelatine darin auflösen und das Fruchtpüree in drei Portionen unter die Kuvertüre rühren. Immer wieder gut glattrühren. Zum Schluss noch einmal mit einem Stabmixer durchmischen, damit die Masse schön sämig wird. Nun auf ca. 25-30 Grad abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Mousse in eine Kuppelform füllen und einfrieren.

Pfirsichcremeux

- 100 g [Pfirsichpüree](#)
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 20 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Pfirsichpüree, Eigelb, das Ei und Zucker in einen Kochtopf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erhitzen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der Masse auflösen. Sollte das Eiweiß ausgeflockt sein, durch ein Sieb streichen und anschließend abkühlen lassen. Bei ca. 40° die klein gewürfelte Butter dazu geben und mit dem Stabmixer emulgieren. Das Cremeux in die Tortaflexform geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Himbeerbiskuit

- 30 g geschälte und geriebene Mandeln
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Kristallzucker
- 35 g Mehl
- 2 TL Himbeerpulver
- einige frische oder tiefgefrorene Himbeeren

Mandeln, Zucker, Ei und Eigelb dick schaumig rühren. Während des Aufschlagens das Himbeerpulver zugeben. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen und gemeinsam mit dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluss vorsichtig die Himbeeren unterheben. Die Biskuitmasse in die Springform (18 cm Ø) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 ° Umluft ca. 20 Minuten backen. Wer möchte, dass der Biskuit eine kräftigere Farbe hat, kann ein wenig rosa Lebensmittelfarbe dem Eischnee begeben.

Den Biskuit gut auskühlen lassen, ggf. die Oberfläche begradigen und den Rand etwas wegschneiden, sodass er kopfüber in die Tortaflexform auf das Pfirsichcremeux gelegt werden kann. Die Form wieder einfrieren.

Knusperschicht

- 60 g Streusel*
- 40 g [Crêpes Dentelles](#)
- 43 g Valrhona Inspiration Himbeere (oder Ruby Kuvertüre)
- 15 g Öl
- einige getrocknete, fein zerbröselte Himbeeren

Für die Streusel habe ich einen 1-2-3-Mürbteig* aus 100 g Mehl, 67 g Butter, 33 g Zucker und einem 1 Eigelb hergestellt. Nach einer Ruhezeit von 1/2 Stunde im Kühlschrank, zu Streuseln verbröseln und knusprig gebacken.

Sobald die Streusel abgekühlt sind, 60 g abwiegen und noch feiner zerbröseln. Der Rest kann für ein Dessert verwendet werden oder vernascht werden. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die trockenen Zutaten unterrühren, am Schluss das Öl in einem feinen Strahl unterrühren. Die Knuspermasse nun auf den Biskuitboden geben und mit einem Löffelrücken bis an den Rand der Silikonform verteilen. Der Biskuit sollte bei diesem Schritt schon gut durchgekühlt sein, um ihn nicht zu zerdrücken.

Himbeermousse

- 3 1/2 Blätter Gelatine
- 120 g Sahne
- 120 g [Himbeerpüree](#) (z. B. von Ponthier)
- 3 Eigelb
- 25 g Zucker
- 144 g [Valrhona Kuvertüre Inspiration Himbeere](#)
- 96 g weiße Kuvertüre
- 180 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne und Himbeerpüree in einem Kochtopf zusammen erhitzen. Eigelbe und Zucker verrühren. Die heiße Sahne-Frucht-Milch dazu gießen, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die beiden Kuvertüresorten gemeinsamen in der Mikrowelle oder über den Wasserbad schmelzen. Die Masse aus dem Kochtopf in drei Schritten unter die Kuvertüre rühren. Abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Bei ca. 30° bis 35° die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Mirrorglaze

- 100 g [Glukosesirup](#)
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser
- 6,7 g Pulvergelatine
- 40 g kaltes Wasser
- 85 g Callebaut Kuvertüre Gold
- 15 g weiße Kuvertüre (Callets)
- 67 g gezuckerte Kondensmilch (z. B. Nestle)
- Lebensmittelfarbe "Ivory"

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 oder am selben Tag auf die Verwendungstemperatur abkühlen lassen.

Zubereitung und Fertigstellung

- Pfirsichspalten
- Himbeeren
- Dekorationsblüten
- Schokoladering gefärbt 6 cm hoch

Das Himbeermousse in die Silikonform geben und der ausgeformte Innenteil aus Cremeux, Biskuit und Knusperschicht mittig in das Mousse legen. So weit eindrücken, dass das Mousse am Rand gleich dem Knusperrand abschließt. Die Torte nochmals für mind. 4 Stunden ober über Nacht einfrieren.

Am Verwendungstag die Mirrorglaze erst auf 40° erwärmen, anschließend auf eine Temperatur von ca. 35° abkühlen lassen. Die Kuppel mit dem Pfirsichmousse ausformen, auf eine umgedrehte Schüssel legen. Darunter eine flache Schale platzieren, die die überschüssige Glasur auffängt. Die Kuppel glasieren und mittig auf die Torte setzen.

Da der untere Teil der Torte nicht glasiert wird, habe ich einen Ring aus Schokolade in Höhe der Torte zubereitet und darum gelegt. Ich habe ca. 100 g weiße Schokolade nach [dieser Methode](#) temperiert und [eingefärbt](#). Die Schokolade wird anschließend auf die Tortenrandfolie gestrichen, kurz anziehen lassen, dann die Folie an einer Ecke hochheben und das Band zur Seite legen. Wenn richtig temperiert wurde, zieht die Schokolade rasch an und kann um einen Ring mit einem Ø von 18 cm gelegt werden, um den ebenfalls eine Tortenrandfolie gelegt ist. Über Nacht auskristallisieren lassen.

Den Schokoladering um die Torte legen und den Rand mit Pfirsichspalten, Himbeeren und einigen Blüten verzieren.

