

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Baileys | Birnentorte mit Pekannüssen

Torte: 18 cm Ø 6 bis 8 Personen

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

Birnenfruchteinlage

- 130 g Birnen - klein geschnitten und weich gedünstet (Alternativ: Dosenbirnen)
- 100 g Birnenpüree (z. B. von [Ponthier](#))
- 10 g Zucker
- 2 g [Pektin NH](#)
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- etwas Zimt

Die Birnen in kleine Würfel schneiden und in wenig Wasser weich dünsten. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, Zucker und Pektin vermischen. Das Birnenpüree zu den Birnenstückchen geben, die Zucker-Pektin-Mischung unterrühren und aufkochen lassen. Eine Minute leicht köcheln lassen, anschließend die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Mit dem Zimt verfeinern. Das Fruchtkompott in die Tortaflexform geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Dulceycrème mit Baileys

- 38 g Baileys
- 38 g Vollmilch
- 1 Eigelb
- 46 g [Valrhona Dulcey Blond](#)
- 19 g Vollmilchkuvertüre gehackt
- 38 g Sahne

Den Likör mit der Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Das Eigelb verquirlen, die Likörmilch zugeben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Auf ca. 83° aufkochen lassen, anschließend über die gehackten Kuvertüren gießen. Kurz ruhen lassen, dann zu einer sämigen Ganache verrühren. Besonders cremig wird es mit der Verwendung eines Stabmixers. Die Creme auf ca. 25° abkühlen lassen, dann wird die cremig geschlagene Sahne untergehoben und auf das Birnenkompott gegeben. Die Tortaflexform wieder einfrieren. Die Creme ist etwas weich, wer möchte, kann daher 1/2 Blatt Gelatine dazu geben.

Nussbiskuit

- 1/2 halbes ganzes Ei (die andere Hälfte wird für die Streusel verwendet)
- 1 Eigelb
- 40 g Zucker
- 25 g gemahlene Pekannüsse (ggf. Mandeln oder Haselnüsse)
- 22 g Mehl
- 1 Eiweiß

Das Backrohr auf ca. 160 ° Umluft vorheizen. Das Ei, die Eigelbe und die Hälfte des Zuckers dick schaumig mixen. Die Eiweiße mit der zweiten Zuckerhälfte zu steifem Eischnee schlagen und gemeinsam mit dem gesiebten Mehl und den Nüssen unter die Eigelbmasse melieren. Die Masse in eine Springform á 18 cm (oder wer hat á 16 cm) Ø geben, glattstreichen und ca. 20 Minuten goldgelb backen. Über Nacht auskühlen lassen.

Pekannuss-Crumble

- 43 g weiche Butter
- 20 g brauner Zucker
- 1/2 ganzes Ei
- 20 g geriebene Pekannüsse
- 40 g Mehl

Aus den Zutaten feine Streusel herstellen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180° Umluft knusprig backen. Abkühlen lassen.

- 45 g Streusel (s. oben)
- 20 g [Crêpes dentelles](#) (alternativ Cornflakes)
- 20 g Pekannusspraliné (alternativ eine andere Pralinémasse)
- 25 g [Valrhona Dulcey Blond](#)

Ich habe das Praliné nach [diesem Rezept](#) hergestellt. Es ist etwas Arbeit und Mühe, aber sie lohnt sich. Und das Praliné hält sich in einem verschlossenen Glas über längere Zeit im Kühlschrank.

Die abgekühlten Streusel zerbröseln und mit den restlichen Zutaten vermengen. Die bereits vorbereitete Birnen-Baileys-Einlage ausformen. Auf die Unterseite der Tortaflexform nun das Crumble geben und mit einem Löffel flach andrücken. Den Biskuit gegebenenfalls begradigen und auf das Crumble legen, ebenfalls sanft andrücken. Nun noch die ausgeformte Einlage mit der Baileysseite nach unten auf den Biskuit legen und alles wiederum einfrieren.

Birnenmousse

- 150 g Birnenpüree (z. B. von [Ponthier](#))
- 100 g Milch
- 10 g Zucker
- 4 1/2 Blätter Gelatine
- 130 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 220 g Sahne

Das Birnenpüree und die Milch mit dem Zucker in einem Kochtopf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Gut ausdrücken und im heißen Fruchtpüree auflösen. Die Masse über die gehackte Kuvertüre geben und eine Minute ruhen lassen, anschließend gut verrühren. Auch hier könnt ihr die Masse mit einem Stabmixer emulgieren, dann wird sie besonders sämig. Auf ca. 30° abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Sobald die Temperatur erreicht ist, die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung Torte

Das Birnenmousse in die Tortaflexform geben und am Rand etwas hochstreichen. Den Innenteil der Torte, der nun aus vier Schichten besteht, ausformen und mittig einlegen. Sanft eindrücken und das Mousse am Rand glattstreichen. Nochmals für mind. vier Stunden, am besten über Nacht einfrieren.

Mirrorglaze

- 120 g Zucker
- 120 g Glukosesirup
- 60 g Wasser (I)
- 8 g Gelatine
- 48 g Wasser (II)
- 100 g dunkle Kuvertüre gehackt oder Callets
- 20 g Valrhona Dulcey Kuvertüre
- 80 g gesüsste Kondensmilch (z. B. von Nestle)
- Lebensmittelgelfarbe orange und gelb

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 beiden Kuvertüresorten in eine hohe Rührschüssel geben und die Masse darüber geben, kurz stehen lassen. Bevor mit dem Stabmixer aufemulgiert wird, wird noch die Lebensmittelfarbe zugegeben. Hier sind nur ganz kleine Mengen erforderlich, um diese "karamellige" Farbe zu erhalten. 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.

Schokoladendekor

- 150 g dunkle Kuvertüre
- 1,5 g [Mycryo®-Kakaobutter](#)

Die Kuvertüre temperieren - ich verwende immer [diese Methode](#), ich komme damit am besten klar. Sobald die Schokolade die richtige Verarbeitungstemperatur erreicht hat, etwa zwei Drittel davon auf eine Schokoladefolie dünn aufstreichen, sodass zwei Kreise mit einem Ø von 12 cm oder 14 cm ausgestochen werden können. Zwei daher, da man ja nie weiß, ob alles so gelingt, wie man es sich vorstellt 😊. Wenn die Schokolade etwas anzieht, mit einem Zahnstocher einen Tortenring umfahren und den Kreis ebenfalls mit dem Zahnstocher in 6 unregelmäßige "Tortenstücke" teilen. Mit einem Backpapier belegen und mit einem leichten Blech belegen. Das ist notwendig, damit sich die Schokolade beim Aushärten nicht verformt. Die restliche Schokolade auf einen Streifen Tortenrandfolie mit einer Breite von 3 cm dünn aufstreichen und nach dem Anziehen um einen Tortenring (18 cm Ø) legen. Über Nacht aushärten lassen.

Fertigstellung

- [Velvetspray dunkle Schokolade](#)
- Pekannüsse ganz in Schokolade getunkt

Die Mirrorglaze auf ca. 45° erwärmen und anschließend auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Eine flache Schale mit einer umgedrehten kleinen Schüssel bereit stellen. Wenn alles bereit steht, die

Torte ausformen, auf die Schüssel legen und mit der Mirroglaze glasieren. Die abtropfenden Ränder mit einem Messer nach innen streichen und die Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte heben.

Die Teile des Schokoladenkreises vorsichtig von der Schokoladefolie lösen und für ca. 20 Minuten ins Tiefkühlfach legen. In der Zwischenzeit den Velvetspray leicht erwärmen und nach der Kühlzeit die Schokoladenstücke dünn damit besprühen. Vorsichtig mit einem kleinen Zwischenabstand auf die Torte legen. Wie man sehen kann, habe ich die Mitte nicht ganz getroffen☺. Den Schokoladering ebenfalls vorsichtig von der Folie lösen und um die Torte legen. Mit den Pekannüssen, Blüten und etwas Blattgold verzieren.

