

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Nougat | Heidelbeer | Törtchen „Viola“

Törtchen: 8 Stück

Zubehör: Silikonform [Silikomart "Stone"](#), Silikonform [Halbkugeln 2 cm Ø](#), Silikonform [Silikomart "Pomponettes"](#)

Crispy Nougatschicht

Für diese Crispy Nougatschicht müssen zuerst Shortbreadstreusel gebacken werden.

- 85 g Butter
- 90 g geriebene Mandeln
- 22 g Maisstärke
- 50 g Mehl

Diese Zutaten zu feinen Streuseln vermischen und auf einem Backblech oder einer Silikonmatte verteilen. Für 1/2 Stunde kühl stellen und dann im ca. 180 ° vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

- 22 g Milchkuvertüre oder -schokolade
- 88 g Nougat
- Shortbreadstreusel nach dem angeführten Rezept
- 20 g [Crêpes dentelles](#)
- 10 g Kakaopulver

Die Schokolade mit dem Nougat im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, die trockenen Zutaten zugeben und vermischen. Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier dünn ausrollen und zum Aushärten in den Kühlschrank oder an einen kühlen Ort geben. Sobald die Masse fest geworden ist, Kreise mit einem Ø von 5 cm ausstechen. Kühl lagern.

Biskuit mit Heidelbeeren und Kakao

- 100 g Eiweiße (ca. 3 kleine Eier)
- 40 g Kristallzucker
- 150 g [Heidelbeerpüree](#) (erhältlich online oder im Großmarkt)
- 90 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl
- 40 g ungesüßtes Kakaopulver

Die Eiweiße mit dem Mixer aufschlagen und langsam den Kristallzucker einrieseln lassen. Weiterschlagen bis ein stabiles Baiser entstanden ist. Das Heidelpüree (Zimmertemperatur) mit dem Rohrzucker und dem Salz vermischen und vorsichtig unter das Baiser heben, zum Schluss das mit dem Kakao gesiebte Mehl untermelieren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Silikonmatte mit Rand aufstreichen. Die Menge reicht ca. für die Hälfte des Bleches bzw. der Silikonmatte.

Den Biskuit im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170 ° Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten trocken backen. Wer die Möglichkeit hat, kann den gebackenen Biskuit "schockgefrieren", also unmittelbar nach dem Backen einfrieren. So behält er seine Feuchtigkeit und Form. Ansonsten vollständig auskühlen lassen. Je kälter er ist, umso leichter lassen sich die benötigten Kreise mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen.

Heidelbeermousse

- 50 g [Heidelbeerpüree](#)
- 8 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 50 g Sahne
- 16 g Mascarpone

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Heidelbeerpüree mit dem Zucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen und die mit Mascarpone cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Heidelbeermousse in die Silikonmouls geben, glattstreichen und einfrieren.

Heidelbeergelee

- 50 g [Heidelbeerpüree](#)
- Zucker nach Geschmack
- 1/2 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Püree mit dem Zucker erhitzen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Das Gelee in die Silikonmouls (Halbkugeln 3 cm Ø) füllen und einfrieren.

Schokolademousse

- 86 g Milch
- 20 g Rahm
- 1 Eigelb
- 15 g Zucker
- 1 3/4 Blätter Gelatine
- 90 g Milchkuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 40 g Nougatmasse
- 200 g Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre oder Callets zusammen mit dem Nougat in der Mikrowelle (bei geringer Wattstufe) oder über dem Wasserbad mit dem Nougat zusammen 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-Zuckermasse 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 die Sahne mit dem Mixer unterzuheben. So verliert das Mousse seine zarte, cremige, lockere Konsistenz.

Knusperstreusel mit Schokolade

- 25 g Butter
- 30 g Mehl
- 27 g geriebene Mandeln
- 12 g Staubzucker
- 3 g Kakaopulver
- 28 g Zartbitterkuvertüre

Alle Zutaten, außer der Schokolade, zu Streuseln vermischen. Für ca. 1/2 Stunde kühl rasten lassen, anschließend auf einem Backblech oder einer Silikonmatte ausbreiten und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 ° Umluft ca. 15 Minuten backen. Die Streusel vollständig auskühlen lassen. Die Zartbitterkuvertüre in der Mikrowelle oder dem Wasserbad schmelzen, die abgekühlten Streusel dazugeben und vorsichtig durchmischen. Wieder auf einem Backpapier oder auf einer Silikonmatte ausbreiten und die Schokoladestreusel fest werden lassen. Bis zur Verwendung kühl lagern.

Schokolademirrorglaze

- 4 Blatt Gelatine
- 120 g Zucker
- 50 g Wasser
- 40 g [Glukosesirup](#)
- 100 g Sahne
- 40 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°).

Schokoladeringe

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 1 g Callebaut Mycryo®

Die Schokolade nach [dieser Methode](#) temperieren und auf eine Tortenrandfolie oder eine Schokoladefolie mit einer Höhe von 14 cm geben und mit einer Palette glatt streichen. Die Breite richtet sich nach der Anzahl der Ringe, die ihr herstellen wollt. Die Folie an einer Ecke mit einem spitzen Messer aufnehmen und auf eine saubere Fläche legen. Sobald die Schokolade etwas angezogen hat, mit einem Lineal und einem spitzen Messer Streifen von ca. 2 cm ziehen. Anschließend um einen kleinen Ausrollstab (oder etwas ähnliches) legen lässt. Der Ausrollstab muss natürlich in etwa den gleichen Durchmesser haben, wie die fertigen Ringe. Die Enden mit

einem Klebestreifen fixieren und über Nacht an einem kühlen und trockenen Ort auskristallisieren lassen. Am nächsten Tag vorsichtig von der Folie und dem Ausrollstab lösen.

Zubereitung und Fertigstellung

Das Nougatmousse zu zwei Dritteln in die Silikonform füllen und am Rand hochstreichen. Die Pomponettes mit dem Heidelbeermousse ausformen und mittig in das Mousse einlegen, sanft eindrücken. Einen Kreis mit dem Heidelbeerbiskuit auflegen, nochmals eine dünne Schicht Mousse darüber streichen und mit einem Kreis der Nougatcrispyschicht abschließen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühler stellen (oder mindestens für 4 Stunden).

Die Mirrorglaze vorsichtig in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf die Verwendungstemperatur erwärmen und noch einmal durchrühren ohne Blasen zu erzeugen. Eine flache Schale bereit stellen, darauf 8 umgedrehte kleine Schnapsgläser o.ä. stellen und mit je einem gefrorenen Törtchen belegen. Die Törtchen mit der Mirrorglaze glasieren. Durch die Kälte zieht die Glasur sofort an und die abtropfenden Ränder können mit einem Messer abgeschnitten werden. Die Törtchen auf eine Tortenplatte legen.

Vor dem Servieren, die Schokoladeringe auf die Törtchen legen. In diesen Ring nun eine kleine Halbkugel Fruchtpuree legen und mit den Streuseln bedecken. Mit einer "Viola" und ein bisschen Blattgold verzieren.

