

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Vanillemousse | Torte mit Äpfeln und Haselnüssen

Torte: 8 Portionen

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

Hinweis: Wie vorhin kurz erwähnt, habe ich die doppelte Menge hergestellt. Diese folgenden Mengenangaben sind - bis auf eine Ausnahme - auf eine Torte ausgerichtet. Lediglich die Shortbreadstreusel sind zu großzügig bemessen.

Haselnusscremeux (M. Lubbe)

- 80 g Milch
- 60 g Sahne
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 2 Eigelb
- 10 g Zucker
- 40 g Haselnusspraliné (gekauft oder [selbstgemacht](#))

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit der Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die heiße Sahnemilch zum Eigelb geben und gut verrühren. Alles wieder zurück in den Topf geben und beim mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren auf ca. 83° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Creme in ein schmales, hohes Gefäß geben, das Haselnusspraliné zufügen und mit dem Stabmixer kräftig durchmischen. Das Cremeux in die Tortaflexform geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Apfelkompott

- 130 g Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 100 g Apfelmus
- 10 g Zucker
- 2 g [Pektin NH](#)
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- etwas Zimt und ein Schuss Rum

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. In einem kleinen Topf etwas andünsten. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, Zucker und Pektin vermischen. Das Apfelmus zu den Apfelstücken geben, die Zucker-Pektin-Mischung unterrühren und aufkochen lassen. Eine Minute leicht köcheln lassen, anschließend die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Mit Zimt und Rum verfeinern. Das Fruchtkompott etwas abkühlen lassen, dann auf dem Haselnusscremeux verteilen. Die Form einfrieren.

Haselnussbiskuit

- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 25 g gemahlene Haselnüsse
- 22 g Mehl
- 1 Eiweiß
- 1 Schuss Rum

Das Backrohr auf ca. 160 ° Umluft vorheizen. Die Eigelbe und die Hälfte des Zuckers dick schaumig mixen. Am Ende den Rum unterrühren. 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, glatt streichen und ca. 20 Minuten goldgelb backen. Über Nacht auskühlen lassen.

Knusperschicht mit Haselnüssen (M. Lubbe)

Für die Knusperschicht werden zuerst Shortbread Streusel gebacken. Diese bestehen aus wenigen Zutaten und sind rasch hergestellt. Wie auch Maren schon in ihrem Beitrag erwähnt hat, lohnt es sich, davon immer etwas mehr herzustellen. Sie lassen sich gut einfrieren und man hat sie so immer rasch zur Hand.

- 45 g Butter
- 10 g geriebene und geröstete Haselnüsse
- 60 g Mehl
- 15 g Stärkemehl (Maizena)
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten in einer Schüssel zu Streuseln verarbeiten. Diese für 15 Minuten einfrieren und danach auf einem Backblech verteilen. Während der Kühlzeit den Backofen auf ca. 180 ° Umluft vorheizen. Die Streusel nun ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen.

- 36 g weiße Kuvertüre
- 23 g Haselnuss Praliné (gekauft oder [selbstgemacht](#))
- 55 g Shortbread Streusel
- 40 g zerbröselte [Crêpes dentelles](#) (Waffelröllchen)
- 15 g fein gemahlene und geröstete Haselnüsse

- 1 Prise Salz

Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen, das Haselnuss Praliné unterrühren. Ebenso nun die trockenen Zutaten. Die bereits vorbereitete Cremeux/Kompott-Einlage aus der Tortaflexform nehmen und für kurze Zeit in den Kühlschrank legen. Nun rasch arbeiten, damit die Einlage nicht auftaut. Die Form säubern und die Crispyschicht auf den Boden geben und glatt verteilen. Anschließend den Biskuit auflegen und sanft andrücken. Die Cremeux/Kompoteinlage nun auf den Biskuit legen mit der Apfelkompott-seite nach oben. Mit Klarsichtfolie abgedeckt wieder einfrieren.

Apfelmousse (für die Russian Tale Form)

- 40 g Apfelmus
- 65 g Milch
- 1 Eigelb
- 65 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 7 g Zucker
- 100 g Sahne
- 1 1/4 Blätter Gelatine

Die Menge ergibt zwei Formen, ich dachte mir zu Sicherheit mache ich lieber gleich zwei. Wer wirklich nur eine Form füllen möchten, kann die Menge einfach halbieren

Die Milch unter das Apfelmus rühren und erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, das erhitzte Apfelmus dazugeben, nochmals kräftig verrühren und wieder zurück in den Topf geben. Die Masse unter ständigem Rühren bei nur mittlerer Hitze langsam auf ca. 83° aufkochen lassen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Die Masse abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben und das Mousse in die [Form](#) füllen. Über Nacht einfrieren.

Vanillemousse

- 75 ml Milch
- 12 g Sahne
- 2 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine
- Mark einer Vanilleschote
- 4 g flüssiges Vanilleextrakt
- 225 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne in einen Topf geben, das Mark der Vanilleschote auskratzen und dazugeben, ebenso das flüssige Vanilleextrakt. Die Sahnemilch erhitzen. Währenddessen die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die heiße Sahnemilch dazugeben, nochmals verrühren und alles zusammen wieder zurück in den Topf geben. Die Masse bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf 83° aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Gelatine darin auflösen und mit Klarsichtfolie abgedeckt auf ca. 25° abkühlen lassen. Trotz der Folie während der Abkühlung immer wieder durchrühren. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Mirrorglaze

- 100 g Glukosesirup

- 100 g Zucker
- 50 g Wasser (I)
- 6,7 g Gelatine gemahlen
- 40 g Wasser (II)
- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 67 g gesüsste Kondensmilch
- [Lebensmittelfarbe](#) weiß

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, wird noch die Lebensmittelfarbe zugegeben. 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.

Marshmallowstreifen

- 75 g Staubzucker (I)
- 1/2 Päckchen Gelatine (4,5 g)
- 1 kleine Prise Salz
- 45 ml Wasser

Für die Silikonmatte zum Bestreuen:

- 2 Eßl. Speisestärke (Maizena)
- 1 Eßl. Staubzucker (II)
- Kokosraspeln zum Bestreuen

Speisestärke und Staubzucker (II) mischen und auf eine Silikonmatte sieben. Den Staubzucker (I) mit der Prise Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine füllen. Die Gelatine in einen kleinen Kochtopf geben und das kalte Wasser dazugeben. Quellen lassen. Anschließend langsam erhitzen, nicht kochen. Die Küchenmaschine einschalten und die flüssige Gelatine langsam dazu geben, dabei immer weiter rühren. Nun mixen, bis eine fluffige Masse entsteht. Diese in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle geben (ich habe eine Blatttülle verwendet, damit der Streifen etwas flacher wird) und lange Streifen auf die Backmatte dressieren. Diese mit Kokosflocken bestreuen und "trocknen" lassen. Leider benötigt man für die Torte nur ca. 2 Streifen und man muss nicht so viel vorbereiten. Entweder rechnet ihr die Menge nochmals herunter oder schneidet die übrig gebliebenen Marshmallows in kleine Stücke und verwendet sie für eine Kinderparty o.ä. 😊. Für Süßes gibt es doch immer eine Verwendung.

Zubereitung und Fertigstellung

Das Vanillemousse in die Silikonform füllen und am Rand hochstreichen. Das vorbereitete Innenstück aus Crispyschicht, Biskuit, Cremeux und Apfelkompott ausformen und mittig einlegen. Sanft eindrücken bis die Unterseite der Torte plan mit dem Rand der Silikonform liegt. Den Überschuss gegebenenfalls wegstreichen. Die Torte mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht einfrieren.

Die Mirroglaze auf ca. 40° erwärmen (vorsichtig in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad) anschließend auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Dabei mit Klarsichtfolie abdecken und vor der Verwendung nochmals vorsichtig durchrühren.

Die Torte ausformen und auf eine umgedrehte kleine Schüssel legen, darunter eine flache Schale o.ä. stellen, um die abfließende Glasur aufzufangen. Die Torte glasieren.

Fertigstellung

- [Velvetspray weiß](#)
- 150 g [temperierte](#) weiße Kuvertüre

Ich habe mir aus temperierter weißer Kuvertüre einen 4cm breiten Streifen und einen Kreis mit einem Ø von 10 cm hergestellt. Wie man die Streifen herstellt findet ihr [hier](#). Erst den Schokoladestreifen um die Torte legen, anschließend einen Marshmallowstreifen. Den Schokoladekreis mittig auf die Torte legen. Das Apfelmousseförmchen ausformen und mit dem Velvetspray (vorher leicht erwärmen - siehe Anleitung) besprühen. Als "Krönung" auf den Schokoladekreis stellen. Die Torte noch mit etwas Blattgold und Zuckerblumen dekorieren.

