

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Torte: 18 cm Ø

Zubehör: Silikomart Tortaflex 16 cm Ø, Silikomart Universo 18 cm Ø, Tortenrandfolie 3 cm, Keksausstecher Apfel

Apfelkompott

- 100 g Äpfel in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Apfelmus
- Thymian fein gehackt - Menge nach Geschmack
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Eßl. Zucker mit 2 g Pektin NH vermischt
- 3 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die klein geschnittenen Äpfel, das Apfelmus und den Zitronensaft etwas erwärmen. Den mit Pektin vermischten Zucker zugeben und das Kompott aufkochen lassen und bei geringer Flamme ca. 1 Minute köcheln lassen. Die Gelatine ausdrücken und zugeben. Das Kompott in die Tortaflex-Form geben und im Kühlschrank (oder Tiefkühltruhe) erstarren lassen.

Thymiancreme

- 80 g Sauerrahm
- 10 g Zitronensaft
- ca. 10 Thymianstiele
- 30 g Zucker
- 100 g Schlagsahne
- 1 1/2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die zarten Blätter von den Stielen entfernen. Sauerrahm, Zitronensaft, Zucker und Thymianblätter mit einem Stabmixer durchpürieren. In einen Kochtopf geben und leicht erwärmen, dann die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Wieder etwas abkühlen lassen und die halbsteif geschlagene Sahne unterheben. Die Thymiancreme auf das festgewordene Apfelkompott geben und einfrieren.

Biskuit mit Thymian

- 20 g Zucker (I)
- 30 g geriebene und geschälte Mandeln
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- Schale einer geriebenen Zitrone
- 22 g Zucker (II)
- 2 Eiweiß
- 35 g Mehl
- einige Thymianblätter fein zerhackt.

Zucker (I), Mandel, Eigelb, das ganze Ei und die Zitronenschale dick schaumig aufrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen und gemeinsam mit dem gesiebten Mehl und die Masse melieren. Zum Schluss noch den Thymian zugeben. Die Biskuitmasse in einem Tortenring 18 cm Ø geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160° Umluft ca. 20 Minuten backen. Gut abkühlen lassen.

Knusperschicht mit Kokosraspeln

- 30 g weiße Kuvertüre
- 37 g Mürbteigstreusel
- 7 g [Crêpes dentelles](#) (od. sonst. Waffelröllchen od. Cornflakes)
- 10 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Die Kuvertüre schmelzen, Mürbteigstreusel, Crêpes dentelles fein zerbröseln und mit den Mandeln und Salz unterrühren. Falls ihr keine Mürbteigstreusel zur Hand habt und nicht extra welche backen wolltet, könnt ihr auch Butterkekse verwenden. Die Masse in eine weitere Tortaflexform geben und mit einem Löffel glattstreichen. Den Biskuit ggf. gerade schneiden und auf die Knusperschicht legen. Ebenfalls über Nacht einfrieren .

Sobald die Knusperschicht und Biskuit gefroren sind lege ich diesen beiden Schichten auf das Thymianmousse - so ergibt sich ein ganzer Innenteil. Dieser Zwischenschritt ist nicht unbedingt erforderlich - man kann die Frucht- und Kuchenschichten auch einzeln später in das Mousse legen.

Apfelmousse

- 180 g Apfelmus
- 20 g Zitronensaft
- 115 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 3 3/4 Blätter Gelatine (ca. 6,3 g)
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Das Apfelmus mit dem Zitronensaft erhitzen . Die Gelatine darin auflösen und das Fruchtmus in drei Portionen unter die Kuvertüre rühren. Dabei nach jeder Portion glatt rühren. Zum Schluss kann noch einmal mit einem Stabmixer durchgemixt werden, damit sich die Massen schön verbinden. Wenn die Masse auf ca. 25-30 Grad abgekühlt ist, die Schlagsahne halbsteif schlagen und sorgfältig unterziehen.

Zubereitung und Fertigstellung

Das Apfelmousse in die Universoform füllen und mit einer kleinen Palette am Rand hochstreichen. Den tiefgefrorenen Innenteil aus der Tortaflexform ausformen und sanft in das Mousse drücken. So tief, dass der Knusperboden gleich hoch liegt, wie der Rand der Silikonform. Meistens steht er bei mir noch etwas darüber, was aber keine Rolle spielt, da der Schokoladering das gut verdeckt :-).

Die Torte nochmals für eine Nacht einfrieren.

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](#) Limettengrün

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. Für dieses zarte grün wird nur eine geringe Menge benötigt. 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.

- 100 g weiße Kuvertüre
- 1 g Callebaut [Mycryo](#) (Kakaobutter auf Pulverbasis)
- [Schokoladefarbe Lime](#)

Die Schokolade temperieren - ich verwende [diese Methode](#) - und einfärben. Ich lege für den Tortenring immer einen Tortenrandstreifen um einen Backring. Einen Tortenrandstreifen mit gleicher Länge dünn mit der temperierten Schokolade bestreichen, aufheben, den Rand entlang abstreifen und beiseite legen. Sobald die Schokolade anzieht um den Tortenring legen und mit einem Klebeband fixieren. Für den Apfel habe ich eine dickere Schokoladefolie ebenfalls dünn mit der temperierten Schokolade bestrichen, nachdem sie angezogen hat, den Apfel ausgestochen. Anschließend eine weitere Folie aufgelegt und mit einem Blech beschwert. Das ist notwendig, da sich die Schokolade beim Aushärten wölben würde.

Die Mirrorglaze auf ca. 40° erwärmen, nochmals mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° bis 35° abkühlen lassen. Eine flache Schale mit einer umgedrehten kleinen Schlüssel vorbereiten, die Torte ausformen und auf die Schüssel legen. Die Torte mit der Glasur übergießen. Die überstehenden Ränder nach innen abstreifen und die Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte heben.

Den Schokoladering vorsichtig von der Folie lösen und um die Torte legen. Den Apfel mittig auflegen und mit etwas Thymian und Blüten dekorieren. Damit der Apfel etwas höher liegt, habe ich drei größere Zuckerperlen darunter gelegt.

