

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Törtchen: 8 Stück

Zubehör: Silikomart "[Stone](#)", Silikonform "[Pomponettes](#)", Aufleger von [Pavoni](#) "[Waben](#)"

Honiggelee

- 60 ml Wasser
- 30 g Honig
- 10 g Zucker
- 0,75 g Agar-Agar (pflanzliches Gelmittel)

Das Agar-Agar mit dem Zucker vermischen. Honig und Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Sobald es leicht köchelt, den mit Agar-Agar vermischten Zucker zugeben und auf 86° erhitzen. Etwas ruhen lassen und dann in einem schmalen Gefäß mit dem Pürierstab emulgieren. Die Menge ist sehr gering, sodass es sich leider nur schwer emulgieren lässt.

Ich habe 8 Vertiefungen der Pomponettes Silikonform nur etwa bis zu einer Höhe von 0,5 cm mit dem Gelee gefüllt. Im Originalrezept ist nur das Honiggelee als Einlage gedacht. Ihr könnt das gerne auch so machen, dann die Mengen einfach entsprechend erhöhen. Die Silikonform anschließend einfrieren. Ihr könnt relativ rasch schon mit der Zubereitung des Cremeux's beginnen. Das Gelee muss nur etwas ausgehärtet sein, schon kann das Cremeux darüber gegeben werden.

Honigcremeux

1. 12 g Honig
2. 50 ml Sahne (I)
3. 90 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder Callets
4. 120 ml Sahne (II)
5. 1 1/4 Blätter Gelatine

Honig und Sahne (I) in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die heiße Honigsahne vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Über die gehackte Kuvertüre oder die Callets geben, kurz ruhen lassen, dann die Schokolade auflösen. Anschließend mit einem Pürierstab emulgieren, dabei die kalte Sahne (II) einlaufen lassen.

Das Cremeux einmal über das Honiggelee geben und die Vertiefungen nun damit zur Gänze füllen. Weitere 8 Pomponettes nur mit dem Cremeux füllen. Alles wieder über Nacht einfrieren.

Mandelbiskuit (M. Ludwigs)

- 30 g geschälte und geriebene Mandeln
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker
- 35 g Mehl

Die Mandeln mit 20 g Zucker, Ei und Eigelb dick schaumig rühren. Die Eiweiße mit 22 g Zucker zu steifem Eischnee schlagen und zusammen mit dem gesiebten Mehl unter die Eimasse melieren. Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, eine Silikonmatte oder eine [Silikonmatte mit Rand](#) dünn aufstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180° Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

Vollständig auskühlen lassen und anschließend Kreise mit einem Ø von 5 cm ausstechen.

Honig-Kakao-Mousse

- 170 ml Milch
- 30 g Honig
- 30 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 30 g Backkakao
- 37 g [Kakaobutter](#) (Drops)
- 1 Blatt Gelatine
- 150 ml Sahne

Vorweg möchte ich euch sagen, ich habe vor der Zubereitung dieses Mousse gefühlt ewig hin- und herüberlegt. Ich war mit einerseits unsicher bei der Verwendung von Kakaobutter und andererseits erschien mir die Menge der Gelatine zu gering. Konnte es sein, dass ein "Sheet" in Großbritannien viel größer war, als in Österreich? Konnte eigentlich nicht sein, da es ja bei den anderen Rezepten auch stimmig war. Ich habe die Menge dann erhöht, was sich leider als zu viel entpuppte und dem Mousse die notwendige cremige Konsistenz nahm. Ich habe es hier wie im Buch angeführt und sollte daher wieder richtig sein.

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Honig, 30 ml Sahne und die Eigelbe in einen Kochtopf geben, verrühren und erhitzen. Dabei ständig rühren - bis die Masse eindickt und sich eine Anglaise gebildet hat. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. In eine hohe Rührschüssel die Kakaobutter und den Kakao geben, die Anglaise dazu geben, verrühren und anschließend mit dem Pürierstab emulgieren.

Die Masse auf ca. 35° abkühlen lassen (eher noch etwas darunter), dann die Sahne cremig rühren und vorsichtig unterheben.

Zubereitung

Das Honig-Kakao-Mousse zu zwei Drittel in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Die kleinen Silikonformen mit dem Gelee und dem Cremeux ausformen und mittig einlegen. Nochmals etwas Mousse darüber geben und mit einem Biskuit abschließen. Die Form über Nacht einfrieren.

Mirrorgläze

- 150 g Glukosesirup

- 150 g Zucker
- 75 g Wasser
- 10 g Pulvergelatine
- 150 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 100 g [gesüsste Kondensmilch](#) (gibt es natürlich auch im Supermarkt)
- [Lebensmittelfarbe](#) gelb und schwarz oder dunkelbraun
- oder einen Rest Schokolademirrorglaze 😊

Die Pulvergelatine in 60 g kaltem Wasser einrühren und quellen lassen. Glukosesirup, Zucker und 75 g Wasser in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Sobald der Zuckersirup 103° erreicht hat, vom Herd nehmen, die gezuckerte Kondensmilch einrühren und die gequollene Gelatine darin auflösen. Die gehackte Kuvertüre in eine hohe Rührschüssel geben und die Flüssigkeit darüber gießen. Etwas stehen lassen und vor dem Mixen die Lebensmittelfarbe dazugeben. Danach mit dem Stabmixer auf emulgieren. Darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlagen werden. Sobald die Glasur schön sämig ist, mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Ich habe für die Streifen einen Rest Schokolademirrorglaze verwenden können, da ich eigentlich immer alle Rest aufbewahre (Kühlschrank oder Tiefkühltruhe). Wer das nicht hat, einfach einen kleinen Teil der Glasur wegnehmen und separat einfärben, den großen Teil mit gelber Farbe und den kleinen mit schwarz (oder braun). Ich könnte mir auch vorstellen, dass die Streifen auch ganz einfach mit geschmolzener Kuvertüre gemacht werden können. Dann ist der Aufwand nicht so groß.

Hippenmasse

- 30 g Staubzucker
- 30 g weiche Butter
- 30 g Eiweiß
- 32 g Mehl
- 1/2 TL dunkler Backkakao

Die Butter mit dem Staubzucker schaumig rühren, das Eiweiß unterrühren und zum Schluss das Mehl und den Backkakao. Es sollte eine pastenartige Masse werden. Die Hippenmasse für ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend jeweils einen TL der Masse auf die Silikonform "Waben" geben und mit einer Palette in die feinen Vertiefungen verteilen. Darauf achten, dass die Linien ohne Lücken ausgefüllt sind.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 8 Minuten backen. Solange sie im Ofen sind, empfehle ich euch, immer ein Auge darauf zu haben. Jedes Backrohr ist anders und die Backzeit kann variieren!

Vollständig auskühlen lassen, dann lassen sich die Tuiles vorsichtig ausformen. Sie sind so schön geworden, es tat mir richtig leid, sie für die Dekoration in kleine Stücke brechen zu müssen 😊.

Fertigstellung

Die gelbe Mirrorglaze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf ca. 40° erwärmen, mit einer Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° bis 35° abkühlen lassen. Die Silikonformen ausformen, sowohl die Törtchen selber als auch die kleinen Formen mit dem Honigcremeux. Eine flache Schale oder ein Backblech mit 8 Schnapsgläsern o.ä. vorbereiten. Je ein Törtchen auflegen und ein Honigcremeuxteilchen aufsetzen. Die Törtchen glasieren, die ablaufenden Ränder sauber nach innen abstreifen und auf ein Blech oder ein Brett mit einigem Abstand legen. Die dunkle Mirrorglaze ebenfalls auf die Verwendungstemperatur bringen und in einen kleinen Spritzsack füllen. Die Spitze ein wenig abschneiden und mit schnellen Hin- und Herbewegungen Streifen auf die Törtchen "zeichnen". Die Törtchen auf eine Tortenplatte o.ä. legen und mit den Hippen dekorieren.

