

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Tartelettes: 8 Stück

Zubehör: Silikomart "[Goutte](#)", Silikonform „[Pomponettes](#)“, Aufleger von [Pavoni "Circles"](#), [Tartelettes Ringe](#) Ø 8 cm

Heidelbeergelee

- 100 g Heidelbeerpüree (z. B. von [Ponthier](#))
- Saft einer Orange
- 1 Blatt Gelatine
- Zucker nach Belieben

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft zum Fruchtpüree geben, ebenso den Zucker (mir war das Püree eigentlich auch ohne Zucker schon süß genug) und in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen.

Das Fruchtgelee in die Form "Pomponettes" geben und einfrieren.

Heidelbeermousse

- 113 g Heidelbeerpüree (z. B. von [Ponthier](#))
- 35 g frisch gepresster Orangensaft
- 10 g Zucker
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 70 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Schokolade über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Das Fruchtpüree mit dem frisch gepressten Orangensaft und dem Zucker in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. In drei Teilen unter die geschmolzene Schokolade rühren. Damit die Ganache schön sämig wird, kann sie noch mit einem Pürierstab emulgiert werden. Die Masse auf ca. 30° abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Zum Schluss noch die cremig geschlagene Sahne unterheben. Die Silikonform "Goutte" fast zur Gänze mit dem Heidelbeermousse füllen, je eine Fruchteinlage mittig einlegen und mit nochmals etwas Mousse abschließen. Die Form wieder - am besten über Nacht - in den Tiefkühler stellen.

Schokolademürbteig

- 200 g Mehl
- 24 g geriebene Mandeln
- 80 g Zucker
- 120 g weiche Butter
- 2 Eigelb
- 12 g Backkakao
- 1 Prise Salz

Die Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz in der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eigelbe zugeben und anschließend die Mandeln, das Mehl und den Backkakao erst unterrühren, dann unterkneten. Den Mürbteig für ca. 2 Stunden (oder auch gerne über Nacht) in den Kühlschrank legen.

Wenn der Teig durchgekühlt ist, die Tartelettesringe damit auslegen und die Ränder sauber abschneiden. Ich verwende diese spezielle [Silikonmatte](#), damit wird Mürbteig besonders knusprig. Natürlich gelingen die Tartelettes auch auf einer normalen Silikonmatte oder aber auch auf einem Blech mit Backpapier. Die vorbereiteten Tartelettes mit der Gabel mehrmals einstechen und für ca. 1/4 Stunde in die Tiefkühltruhe stellen, das verhindert das Blindbacken und der Rand sinkt weitestgehend nicht ab. Den Backofen auf ca. 180 ° vorheizen und die Tartelettes nach der Kühlzeit ca. 13 min backen.

Schokoladebiskuit mit Heidelbeeren (M. Ludwigs)

- 35 g geriebene Mandeln
- 35 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker (II)
- 30 g Mehl
- 10 g Kakao
- 1 Messerspitze geriebene Tonkabohne (Bioladen) - optional
- einige Heidelbeeren

Den Backofen auf ca. 170° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die geriebenen Mandeln mit dem Zucker (I) und dem Ei dick schaumig aufschlagen. Wer geriebene Tonkabohne dazugeben möchten, ebenfalls zugeben. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen, Mehl und Kakaopulver vermischen. Den Eischnee und das gesiebte Mehl/Kakaopulver unter die Eigelbmasse melieren.

Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, eine Silikonmatte oder eine Silikonmatte mit Rand ca. 1 cm dick aufstreichen und mit einigen Heidelbeeren belegen. Ich habe mit die später auszusteichenden Kreise "gedanklich vorgestellt" 😊 und dann jeweils drei Heidelbeeren in den "Gedankenkreis" mittig eingelegt.

Versteht man, wie ich das jetzt gemeint habe 😊?

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und anschließend Kreise mit einem Ø von 7 cm ausstechen. Je eine Biskuitkreis in ein Tartelette legen.

Schokolade-Heidelbeer-Ganache

- 30 g Sahne
- 30 g Vollmilch
- 1 Eigelb
- 6 g Rohrzucker (oder Normalkristallzucker)
- 62 g Heidelbeerpüree
- 100 g Vollmilchkuvertüre gehackt oder Callets
- 35 g Sahne
- 1/2 Blatt Gelatine

Sahne und Vollmilch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker verquirlen, die heiße Sahnemilch darüber gießen, verrühren und wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 82° erwärmen. Die Masse dickt dabei etwas ein.

Daneben das Heidelbeerpüree erwärmen und die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Das Fruchtpüree unter drei Teilen in die geschmolzene Kuvertüre rühren. Besonders fein wird die Ganache, wenn sie noch mit einem Stabmixer emulgiert wird.

Die Creme Anglaise - wie oben zubereitet - zur Ganache geben und alles gut verrühren. Die Creme nun auf ca. 30° abkühlen lassen und am Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben. Die mit Biskuit ausgelegten Tartelettes mit der Ganache bis zum Rand füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Tuilles - Hippenmasse (M. Lubbe)

Die Tuilles können bereits einige Zeit im Voraus gebacken werden und in einer gut verschlossenen Dose aufbewahrt werden. Die Zubereitung findet ihr [hier](#). Für diese Tuilles habe ich die Masse mit [violetter Gelfarbe](#) eingefärbt.

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
- [Lebensmittelfarben](#) violett und schwarz

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. Ich habe violett und eine geringe Menge schwarz verwendet. 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.

Schokoladekreise

- 150 g dunkle Kuvertüre oder Callets
- 1,5 g [Callebaut Mycryo Kakaobutter](#)
- Acetatfolie (ich habe [Tortenrandfolie](#) verwendet)

Die Schokolade temperieren - ich verwende immer diese einfache Methode - selbstverständlich ist das ganz euch überlassen. Die temperierte Schokolade dünn auf die Folie streichen, anziehen lassen und dann mit einem Ausstecher Kreise mit einem Ø von 8 cm ausstechen. Mit einem Backpapier abdecken und mit einem Brett o.ä. beschweren. Ansonsten würde sich die Schokolade krümmen. Am besten über Nacht auskristallisieren lassen, dann vorsichtig herauslösen und die vorbereiteten Tartelettes damit belegen.

Fertigstellung

Die Mirrorglaze vorsichtig in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf ca. 40° erwärmen, direkt an der Oberfläche wieder mit Klarsichtfolie bedecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Die Törchen ausformen, auf umgedrehte Schnapsgläschen legen und glasieren. Die überlaufende Glasur in einer Schale o.ä. auffangen. Die Reste können gut für ca. 14 Tage aufbewahrt werden oder sogar eingefroren werden. Die ablaufenden Ränder sauber mit einem Messer abschneiden oder nach innen streichen und auf die Tartelettes legen. Mit einem Tuilles belegen.