

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Torte „Pomelo“

Torte: 18 cm Ø

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

### Himbeerfruchteinlage

- 150 g Himbeerpüree selbstgemacht oder gekauft (z.B. von [Ponthier](#))
- 10 ml Zitronensaft
- 30 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Püree und die restlichen Zutaten in einen Topf geben und erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und im Püree auflösen. In die Tortaflexform geben und entweder gleich einfrieren oder im Kühlschrank erstarren lassen.

### Grapefruitcremeux

- 100 g Grapefruitsaft
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Grapefruitsaft zusammen mit dem Ei, Eigelb und Zucker in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen. Die Temperatur eher gering halten, damit das Ei nicht ausflockt. Wenn die etwas eingedickte Masse eine Temperatur von 83° erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sollten sich Klümpchen gebildet haben, gebt die Masse einfach durch ein Sieb. Das Ganze muss nun auf ca. 40° abkühlen, dann kann die klein geschnittene Butter dazugegeben werden und mit einem Stabmixer emulgiert werden.

Das Cremeux auf das festgewordene oder tiefgefrorene Fruchtpüree geben und wieder einfrieren.

### Marzipanbiskuit

- 73 g Marzipan
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 27 g Zucker (I)
- 30 g Mehl
- 10 g Maizena (Maisstärke)
- 67 g Eiweiß
- 27 g Zucker (II)
- Schale einer Orange

Den Backofen auf ca. 160° Umluft vorheizen. Das Marzipan grob raspeln und zusammen mit dem Eigelb, dem Ei, dem Zucker (I) und der Orangenschale in der Rührmaschine dick schaumig rühren, das Marzipan muss sich ganz aufgelöst haben. Das Eiweiß und den Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Mehl und Maizena vermischen. Den Eischnee mit dem gesiebten Mehl/Maizena vorsichtig unter die Eigelbmasse melieren. Die Biskuitmasse in einen Tortenring oder eine Backform mit einem Ø von 18 cm geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 40 min goldgelb backen. Vollständig auskühlen lassen und dann die Oberfläche begradigen. Ich lasse den Teig meiste über Nacht ruhen.

### Grapefruitmousse (S. Chouiref - [epastry](#))

- 80 g Grapefruitsaft
- 20 g Himbeerpüree
- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- Mark einer Vanilleschote
- 2 Blätter Gelatine
- 220 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Den Grapefruitsaft und das Himbeerpüree in einem kleinen Topf vermischen, das Mark der Vanilleschote dazugeben und erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen, anschließend in drei Teilen unter die geschmolzene Kuvertüre heben. Alles gut vermengen. Die Ganache auf ca. 30° abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Die Sahne cremig schlagen und unterheben.

### Zubereitung

Das Grapefruitmousse in die Universo Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Die tiefgefrorene Himbeer/Grapefruitcremeux-Einlage mittig einlegen und sanft etwas eindrücken. Direkt darauf den Marzipanbiskuit legen und zusammen soweit eindrücken, dass der Biskuit mit der Höhe der Silikonform übereinstimmt. Wer möchte kann auch gern noch etwas vom Mousse zurück behalten und es zwischen die Fruchteinlage und den Biskuit geben.

### Mirrorgläze

- 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 [orange](#)

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 diese lachsfarbe wird nur eine sehr 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.

### Schokoladeringe

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

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 diese Torte habe ich drei passende Tortenringe (Ø 18 cm, Ø 12 cm und Ø 10 cm) benötigt, um die kleineren Formen habe ich mir einen Schokoladering mit einer Breite von 1,5 cm gelegt.

Um nicht soviel kostspielige Tortenrandfolie zu verwenden, habe ich angefangen, den beiseite gelegten Tortenring mit einem Streifen Backpapier zu belegen, sobald die Schokolade angezogen hat und dann so um den Tortenring zu legen. Es hat genau so gut funktioniert 😊.

### Fertigstellung

Die Mirrorglaze zuerst vorsichtig auf 40° erwärmen (über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle), anschließend wieder mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° bis 35° abkühlen lassen. Vorsichtig umrühren. Eine Unterlage z.B. eine flache Schale oder ein Blech bereitstellen und darauf eine umgedrehte kleine Schüssel platzieren. Die Torte ausformen und glasieren. Die Glasur wird durch die Kälte der Torte sofort fest, die abtropfenden Ränder mit einem Messer nach innen abstreichen. Die überlaufende Glasur kann in einem verschlossenen Behälter ca. 14 Tage im Kühlschrank aufbewahrt und wiederverwendet werden oder ihr könnt sie auch einfrieren.

Den größeren Tortenring um die Torte legen, die beiden kleineren Ringe mittig auf die Torte legen. Den Zwischenraum mit Himbeeren, Grapefruit und ein paar Blüten auslegen.

Gutes Gelingen

\*\*\*