

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Haselnuss | Pflaume | Kardamom Torte

Torte 18 cm Ø

Zubehör: Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, [Silikoform Pavoni 18 cm Ø](#), [Pavoni Aufleger "Blatt"](#)

### Zwetschenkompott mit Kardamom (Christian Hümb's)

- 200 g Pflaumen oder auch Zwetschgen
- 25 ml Rotwein
- Saft und Abrieb einer Orange
- 12 g Muscovadozucker oder auch brauner Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Zimtstange
- 2 oder 3 Kardamomkapseln
- 1 TL Speisestärke
- 1 Blatt Gelatine

Die Pflaumen entkernen und in kleine Stücke schneiden und in eine Backform geben. Den Wein, Orangenabrieb und -saft, Zucker und Gewürze in einem Topf aufkochen und 5 Minuten um etwa ein Drittel einkochen lassen. Inzwischen den Backofen auf ca. 200° vorheizen. Die Weinreduktion durch ein Sieb über die Pflaumen gießen und diese im Ofen ca. 12 bis 15 Minuten backen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Aus dem Rohr nehmen, mit Alufolie abdecken und auskühlen lassen. Den Fond durch ein Sieb abgießen und nochmals aufkochen. Die Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, zum heißen Fond geben und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Die Pflaumen untermischen und das Kompott in die Tortflexform füllen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

### Haselnusspraliné

*Das Praliné kann gut schon einige Tage vor der Tortenherstellung zubereitet werden oder ihr erspart euch diesen Schritt und verwendet ein gekauftes oder wie vorhin erwähnt, ein Haselnussmus. Dann müsst ihr ev. die Zuckermenge etwas erhöhen.*

- 250 g Haselnusskerne geschält

- 100 g Zucker
- 30 g Wasser

Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze leicht anrösten bis sie duften. Die Nüsse aus der Pfanne nehmen. Nun den Zucker mit dem Wasser in der Pfanne bis 115 Grad zu Sirup kochen. Die gerösteten Haselnüsse hinzufügen und unter stetigem Rühren karamellisieren lassen. Das jedoch nur bei mittlerer Hitze und beständig rühren. Wie bei der Herstellung von gebrannten Mandeln entsteht zunächst eine weiße Zuckerschicht um die Nüsse, die sich nach und nach in goldenes Karamell verwandelt. Die karamellisierten Haselnüsse sogleich aus der Pfanne auf eine Silikonmatte oder ein Blatt Backpapier verteilen und komplett abkühlen lassen.

Anschließend in Stücke brechen und in einem Multimixer (Thermomix o. ä.) geben und auf höchster Stufe zu einer feinen Creme mixen. Dabei immer wieder Pausen machen, damit das Praliné nicht heiß wird. Ggf. kann etwas neutrales oder Haselnussöl dazu gegeben werden.

Das Praliné kann in ein sauberes Glas gefüllt werden, so hält es sich im Kühlschrank mindestens 3 Wochen. Es kann aber auch eingefroren werden.

#### Haselnusscremeux (Maren Lubbe)

- 80 g Milch
- 60 g Sahne
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 2 Eigelb
- 10 g Zucker
- 40 g Haselnusspraliné (siehe voriges Rezept oder gekauft)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne und Milch mit der Vanille in einen Topf geben und aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heiße Sahnemilch zum Eigelb geben und gut verrühren. Alles wieder zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf ca. 82° Grad erhitzen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Praliné hinzufügen und alles mit dem Stabmixer kräftig durchmischen. Die Cremeux leicht abkühlen lassen, dann auf die das fest gewordene Pflaumenkompott geben und einfrieren.

#### Nussbiskuits

- 67 g geriebene Haselnüsse
- 75 g geriebene Walnüsse
- 4 Eigelb
- 37 g Muscovadozucker oder brauner Zucker
- 30 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- etwas gemahlener Zimt und Kardamom
- Abrieb einer halben Orange
- 67 g Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 67 g Weizenmehl
- 3 g Backpulver

Den Backofen auf ca. 170° Umluft vorheizen. Zwei Tortenringe mit einem Ø von 18 cm mit Backpapier einschlagen. Das Eigelb, Muscovadozucker, Vanillezucker, Kardamom, Zimt und Orangenschale dick schaumig schlagen. Eiweiß mit dem Kristallzucker zu steifem Eischnee schlagen. Die Eigelbmasse mit etwas Eischnee angleichen, dann die Nüsse und das mit Backpulver gesiebte Mehl untermelieren. Die Biskuitmasse auf die beiden Tortenringe verteilen und ca. 12 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend zur weiteren Verarbeitung ggf. begradigen und vom Rand etwas wegnehmen, damit sie in die Tortaflexform passen (Ø 16 cm)

Während der Auskühlzeit die Knusperschicht vorbereiten. Dafür habe ich erst Mürbteigstreusel nach diesem Rezept hergestellt.

#### Mürbteigstreusel

- 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.

Wenn man öfters Crispyböden herstellt, lohnt es sich, die Menge zu verdoppeln oder zu verdreifachen und die Streusel dann für eine spätere Verwendung einzufrieren.

- 36 g weiße Kuvertüre
- 23 g Haselnußpraliné
- 55 g Mürbteigstreusel (oder zerbröselte Butterkekse)
- 40 g zerbröselte [Crêpes dentelles](#) (alternativ: Waffelröllchen)
- 15 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz

Kuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und mit dem Praliné verrühren. Die restlichen Zutaten einarbeiten. Die Kompott-Cremeuschicht ausformen, die Form säubern und die Knuspermasse hineingeben. Mit einem Löffelrücken so glatt und gleichmäßig wie möglich am Boden der Form andrücken. Anschließend eine Biskuitscheibe einlegen, darauf die Frucht-Cremeuschicht legen und mit dem zweiten Biskuit abschließen. Die Tortaflexform nochmals über Nacht oder für mind. 4 Stunden einfrieren.

#### Vanillemousse mit Haselnusspraliné

- 80 ml Milch
- 15 g Sahne
- 2 Eigelbe
- 25 g Zucker
- 2,5 Blätter Gelatine
- Mark einer Vanilleschote
- 4 g flüssiges Vanilleextrakt
- 1 bis 2 Eßlöffel Haselnusspraliné (siehe voriges Rezept)
- 250 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. Anschließend das Praliné dazugeben und mit dem Stabmixer emulgieren. Die Masse mit Klarsichtfolie abgedeckt auf ca. 25° abkühlen lassen. Trotz der Folie während der Abkühlung immer wieder durchrühren. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben.

#### Zubereitung und Fertigstellung

Das Mousse in die Tortensilikonform geben und am Rand hochstreichen, sodass keine Lücken entstehen. Die Biskuit-Frucht-Cremeuschibe ausformen und mittig in das Mousse einlegen. Sanft eindrücken, bis der Rand der Form und die Knusperscheibe auf einer Höhe sind. Die Form wiederum über Nacht einfrieren.

### Mirrorglaze

- 120 g Glukosesirup
- 120 Zucker
- 60 g Wasser (I)
- 8 g Gelatine gemahlen
- 48 g Wasser (II)
- 120 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 80 g gesüsste Kondensmilch (z. B. von Nestlé)
- Lebensmittelfarbe "[Chestnut](#)"

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.

### Hippenmasse - Tuilles (M. Lubbe)

- 30 g Staubzucker
- 30 g weiche Butter
- 30 g Eiweiß
- 32 g Mehl
- eine winzige Menge brauner Lebensmittelfarbe

Die Butter mit dem Staubzucker schaumig rühren, das Eiweiß unterrühren und zum Schluss das Mehl und wenn gewünscht, etwas braune Lebensmittelfarbe. 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 Blüten der Silikonform geben und mit einer Palette in die feinen Vertiefungen verteilen. Darauf achten, dass alle 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! Noch warm aus der Form nehmen und auf ein Baguetteblech legen, um die Krümmung zu erhalten.

- 150 g [temperierte](#) Milchkuvertüre

Ich habe mir aus temperierter Kuvertüre einen 3 cm und 1,5 cm breiten Streifen hergestellt. Wie man die Streifen herstellt findet ihr [hier](#). Für die schmalen Kreise einen breitere Tortenrandfolie mit Schokolade bestreichen und mit einem Tortenkamm durchziehen. Ebenfalls um einen Ring schließen und aushärten lassen.

Eine flache Schale mit einer kleinen umgedrehten Schlüssel vorbereiten. Die Mirrorglaze erst auf ca. 40° langsam erwärmen und zugedeckt wieder auf die Verarbeitungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Die Torte ausformen, auf die Schlüssel legen und mit der Glasur überziehen. Die ablaufenden Ränder sauber nach innen abstreifen und die Torte auf eine Tortenplatte heben. Die Schokoladeringe vorsichtig lösen und um die Torte legen, die kleinen, schmalen Streifen oben auf der Torte anrichten und mit den Hippenblättern dekorieren.

