

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Liebesäpfel

Törtchen: 7 Stück

Zubehör: Silikomart Silikonform ["Truffles" 20ml](#), Silikomart Silikonform ["Truffles" 120ml](#)

### Apfelkompott

- 1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)
- 100 g Apfelmus (selbstgemacht oder gekauft)
- 1 g [Pektin NH](#) (altern. Apfelpektin)
- 10 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- Zimt

Den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Apfelwürfel mit dem Apfelmus in einen kleinen Topf geben, wer mag mit etwas Zimt würzen und erhitzen. Bei einer Temperatur von ca. 40 ° den mit Pektin vermischten Zucker zugeben, weiter aufkochen und ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Nicht zu heiß und nicht zu lange, die Apfelstückchen sollen noch etwas Biss haben. Die gut ausgedrückte Gelatine im Kompott auflösen und anschließend in die Silikonform (Truffles 20ml) geben. Über Nacht einfrieren.

### Mandelbiskuit

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 35 g gemahlene Mandeln
- 35 g feiner Zucker
- 1 Eiweiß

- 15 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ei, Eigelb, Mandeln und 20 g Zucker zusammen hell-schaumig mixen. Die geschmolzene Butter zum Schluss unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu festem Eischnee schlagen. Ein Drittel Eischnee unter die Mandelmasse ziehen, dann den restlichen Eischnee hinzufügen und das Mehl dazu sieben. Alles gut unterheben, die Masse sollte aber luftig bleiben. 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Silikonmatte streichen und 10 bis 12 Minuten backen. Abkühlen lassen und kleine Kreise mit ca. 4 cm Ø ausstechen. Es ist kaum möglich, eine so geringe Menge Biskuit herzustellen, wie hier gebraucht wird. Daher wird euch einiges übrig bleiben. Aber aus den Resten kann aber ein feines Dessert oder süße Brösel hergestellt werden. Oder es wird einfach zwischendurch vernascht.

### Knusperschicht

- 20 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 13 g [Mandelmus "gebrannte Mandeln" \(Alnatura\)](#)
- 20 g Feulletines

Die Feulletines fein zerbröseln, die Kuvertüre schmelzen, das Mandelmus und die Feulletines zugeben und alles mit einander vermengen. Die Masse auf jeden der ausgestochenen Biskuitkreise streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Ich habe das Mus zufällig entdeckt - man könnte das Gläschen auslöffeln, sooo gut schmeckt das. Es schmeckt so gut, dass meine Tochter das ganze Glas leerte, bevor ich es das erste Mal verwenden konnte 😊.

Ihr könnt aber auch ein ganz "normales" Mandelmus verwenden.

### Apfelgewürzmousse

- 50 g flüssige Sahne
- 50 g Milch
- Zimt, Lebkuchengewürz nach Geschmack
- 1 Eigelb
- 1 Teel. Zucker
- 4 1/2 Blätter Gelatine
- 120 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 55 g Apfelmus (selbstgemacht oder gekauft)
- 200 g Schlagsahne

Die Sahne und Milch mit den Gewürzen erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, die heiße Sahnemilch zugeben, nochmals verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Die Masse unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gelatine darin auflösen und in drei Teilen zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Anschließend noch vorsichtig das Apfelmus unterrühren. Die Masse nun auf ca. 30° abkühlen lassen, dabei aber immer wieder umrühren, damit die Masse am Rand nicht zu gelieren beginnt. Die Sahne cremig schlagen und unterheben.

### Zubereitung

Die Silikonform etwa zu zwei Drittel mit dem Apfelgewürzmousse füllen. Die angegebene Menge hat leider nur 7 statt der 8 Törtchen ergeben - ich habe mir jedoch nicht die Mühe gemacht, es auf 8 Stück hochzurechnen - es sei mir verziehen 😊. Die kleinen Kugeln Apfelkompott ausformen und mittig in das Mousse einlegen und sanft

eindrücken, nochmals etwas Mousse darauf geben und mit dem Knusperbiskuit abschließen. Die Form über Nacht einfrieren.

### Mandelmürbteig

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 125 g Mehl (glatt oder Kuchenmehl)
- 15 g geschälte und gemahlene Mandeln
- 30 g verquirltes Ei
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180° vorheizen. Aus den Zutaten rasch einen Mürbteig kneten. Den Teig zu einem Ziegel formen und in Frischhaltefolie verpackt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend 3 bis 4 mm dick ausrollen und Kreise mit 6 cm Ø ausstechen und ca. 8 bis 10 min backen. Die Kekse auskühlen lassen und bis zur Verwendung in eine Keksdose legen und gut verschließen.

### Mirrorgläze

- 150 g Glukosesirup
- 150 g Zucker
- 75 g Wasser
- 10 g Pulvergelatine
- 60 g Wasser
- 150 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 100 g [gesüsste Kondensmilch](#) (gibt es natürlich auch im Supermarkt)
- [Lebensmittelfarbe](#) rot und ein winziger Klecks schwarz

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 emulgieren. Darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlagen werden. Den Pürierstab leicht schräg und immer unter der Oberfläche halten. Sobald die Glasur schön sämig ist, mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Fertigstellung

- [Strohhalme](#) und Band in rot/weiß

Die Mirrorgläze entweder über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf ca. 40° erwärmen, vorsichtig durchrühren, nochmals mit Klarsichtfolie abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° bis 35° abkühlen lassen.

Die Törtchen ausformen und auf ein Backgitter legen. Mit der Mirrorgläze überziehen. Anschließend nehmt ihr am besten einen Schaschlikspieß und sticht mittig in das Törtchen, so lässt es sich vom Gitter lösen und die überlaufende Glasur abstreifen. Das Törtchen auf einen Mürbteigkeks stellen.

Damit die Törtchen auch aussehen, wie sie aussehen sollten, nämlich als Liebesäpfel einen Strohhalm hineinstecken und diesen mit einer Masche verzieren.

