

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Torte: 20 cm Ø, 1500 ml

Zutaten: 2 Stück Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, [Silikonform "Dot"](#), [Drahtbürste](#)

Passionsfruchtcremeux (für zwei Tortaflexformen)

- 80 g [Passionsfruchtpüree](#)
- 40 g [Mangopüree](#)
- 1 ganzes Ei
- 2 Eigelb
- 45 g Zucker (ggf. etwas mehr nach Geschmack, da die Passionsfrüchte doch sehr "sauer" sind)
- 1 1/4 Blätter Gelatine
- 72 g Butter

Die Gelatine einweichen. Die beiden Fruchtpürees in einem kleinen Kochtopf vermengen und mit den restlichen Zutaten - außer der Butter - unter ständigem Rühren bei geringer Hitze auf 83° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und durch ein Sieb streichen. Eventuell ausgeflocktes Eiweiß kann so von der Creme getrennt werden. Die Gelatine darin auflösen. Die Masse auf ca. 40° abkühlen lassen, dann mit einem Stabmixer die klein gewürfelte Butter unterheben. Das Cremeux auf die beiden Tortaflexformen aufteilen und einfrieren.

Kokosmousse

- 73 g Kokosmilch
- 16 g feiner Backzucker oder Staubzucker
- 1 1/4 Blätter Gelatine (altern. 2 g Pulvergelatine)
- 78 g Sahne
- 1 TL getrocknete Verbenablätter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kokosmilch mit dem Zucker und dem Gewürz in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Kokoszubereitung auflösen. Auf 35 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne cremig schlagen und unterziehen. Damit sich das Aroma verstärkt, kann die heiße Kokosmilch auch für eine halbe Stunde zugedeckt werden. Dann nochmals erwärmen und ggf. die Menge wieder auf 73 g auffüllen.

Eine der beiden Tortaflexformen mit dem Passionsfruchtcremeux aus dem Tiefkühler holen. Das Kokosmousse darauf geben, glatt "rütteln" und wieder einfrieren. In ca. einer halben Stunde, wenn die Creme etwas anzieht

bzw. schon leicht fest geworden ist, kann die zweite Cremeuxscheibe ausgeformt werden und auf das Kokosmousse legen. Ihr müsst also kurz ein Auge darauf haben.

Kokosbiskuit

- 2 Eigelb
- 25 g Zucker (I)
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker (II)
- 50 g Mehl
- 25 g geschälte und geriebene Mandeln
- 10 g neutrales Öl
- 1 Teel. getrocknete Verbene
- ca. 2 Eßl. Kokosflocken

Das Backrohr auf 170° Umluft vorheizen. Die Eigelbe mit dem Zucker (I) dick schaumig aufrühren. Eiweiß und Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen, gemeinsam mit den Mandeln, Kokosflocken, gesiebten Mehl und Gewürz unter die Eigelbmasse melieren. Den Biskuit in eine Springform mit 18 cm Ø geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 20 bis 25 Minuten goldgelb backen.

Den Biskuit zur Gänze auskühlen lassen. Die Oberfläche begradigen, vom Rand mit einem scharfen Messer rundum etwas wegnehmen, damit der Biskuit einen Ø von ebenfalls 16 cm erhält. Anschließend den Biskuit ebenfalls in die Tortaflexform (auf das Passionsfruchtcremeux) legen und weiter im Gefrierfach belassen.

Passionsfruchtmousse (Rezept: Maren Lubbe)

- 100 g Milch
- 100 g Sahne
- 3 Eigelbe
- 75 g Zucker
- 5 Blätter Gelatine
- 105 g [Maracujapüree](#)
- 253 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Die heiße Sahnemilch unter Rühren zur Eigelbmischung geben. In den Topf zurück gießen und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren auf 83° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Durch ein Sieb gießen und dann das Maracujapüree einrühren. Die Creme muss nun auf 25 bis 30 Grad abkühlen. Während der Abkühlzeit immer wieder umrühren, damit die Creme nicht beginnt, am Rand zu gelieren. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Maracujacreme ziehen.

Zubereitung und Fertigstellung

Das Passionsfruchtmousse in die Silikonform geben und am Rand sauber hochstreichen, damit der Rand mit Mousse sauber ausgefüllt wird. Anschließend die Tortaflexform ausformen und mittig in das Mousse legen. Sanft eindrücken, bis die Biskuitunterseite auf gleicher Höhe der Silikonform ist. Mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals über eine Nacht einfrieren.

Nun könnt ihr euch an die Zubereitung der Kokosnüsse wagen. Selbstverständlich können diese auch bereits im Voraus erstellt und bis zur Verwendung kühl gelagert werden.

Kokosnüsse aus Schokolade

Ich habe 32 Stück hergestellt, damit ich die [Pralinenform](#) bei der Herstellung verwenden kann und jedes Kokosnüsschen sein Plätzchen findet.

- Pralinenhohlkörper Milch- oder Zartbitterschokolade
- 200 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 2 g Callebaut [Mycryo Kakaobutter](#)

Die weiße Kuvertüre [temperieren](#) und in einen Einwegspritzenbeutel geben. Nun wird es etwas knifflig, denn die Hohlkörper müssen an der Innenseite eine weiße Schokoladenschicht erhalten. Ich habe die Hohlkörper in die Pralinenform gelegt und mit der weißen Kuvertüre ausgefüllt. Immer nur ein paar Stück. Anschließend umgedreht und die überschüssige weiße Kuvertüre auslaufen lassen. Vielleicht müsst ihr die Praline etwas hin und her drehen, damit die Innenseiten schön mit der weißen Schokolade bedeckt sind. Da das alles ja seine Zeit braucht, muss die weiße Kuvertüre immer wieder in der Mikrowelle erwärmt werden. Unbedingt muss jedoch darauf geachtet werden, dass die Temperatur 28 bis 29° nicht übersteigt. Ansonsten muss die Schokolade neu temperiert werden. Die Schokoladekörper über Nacht auskristallisieren lassen.

Am nächsten Tag kann mit einem scharfen Messer oder einem Cutter-Messer eine gebrochene Schale nachgearbeitet werden, mit einer heißen Backnadel Löcher in die Kokosnüsse "gebohrt" werden und vor allem die charakteristischen Rillen hergestellt werden. Dafür nehmt ihr eine kleine "Kokosnuss" und reibt mit der Drahtbürste von oben nach unten in die Schokolade. Mit einem Backpinsel die feinen "Schokoladepartikel" entfernen.

Da ich Milchkuvertüre-Hohlkörper verwendet habe, war ich mit dem Ergebnis unzufrieden. Die Kokosnüsse waren am Ende viel zu hell. Nein, das erkannte man nur schwer als Kokosnüsse. Es wäre schade gewesen um die Arbeit und die Torte und - hier macht nun wirklich Not erfinderisch. Ich habe daher alle Kokosnüsschen noch mit einer braunen Puderfarbe eingepinselt. Jetzt konnten sie sich sehen lassen 😊.

- [Velvetspray weiß](#)

Den Velvetspray nach Anleitung erwärmen. Die Torte ausformen und - am besten macht ihr das draußen - mit dem Velvetspray besprühen. Die Kokosnüsse darauf platzieren wie es euch gefällt und mit noch etwas Blattgold verzieren.

Ich glaube, meine Bloggerfreundin Maren Lubbe ist vielen von euch bekannt. Sie ist für mich eine ganz besondere Powerfrau. Neben der Veröffentlichung von wundervollen Rezepten in wöchentlichen Abständen, kommen nun Reels und Videos auf Instagram und Facebook dazu - ich mag mir diese Arbeit gar nicht vorstellen müssen. Bin aber natürlich von Herzen dankbar dafür. Daneben wurde ihr eine ganz besondere Aufgabe zuteil, sie wurde auch heuer wieder in die Jury für den [Deutschen Kochbuchpreis](#) berufen. Eines der Bücher, die es in die Auswahl geschafft haben und Maren bewerten durfte, ist jenes von Johanna Behrends und Christian Hümb's 😊. Ich bin schon gespannt auf den Sieger.

