

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Kaffeetörtchen | XMas Tree

Törtchen: 8 Stück

Zubehör: Silikonform Silikomart "[Truffles](#)", Silikonform Silikomart "[Astro 95](#)" (Gregory Doyen)

Orangencremeux

- 75 g Orangensaft
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 22 g Zucker
- 3/4 Blatt Gelatine
- 45 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten, außer der Butter, in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei geringer Hitze auf ca. 83° erhitzen. Vorsicht, das Eiweiß kann leicht ausflocken. Anschließend durch ein Sieb in ein hohes Glas o.ä. geben, die Gelatine darin auflösen. Das Cremeux auf ca. 40° abkühlen lassen, dann die würfelig geschnittene weiche Butter mit einem Stabmixer unterrühren. Das Cremeux in die Trufflesform geben und einfrieren.

Schokolademarzipanbiskuit

- 73 g Marzipan
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 27 g Zucker (I)
- 20 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 67 g Eiweiß
- 27 g Zucker (II)

Marzipan grob raspeln, zusammen mit Ei, Eigelb und Zucker (I) dick schaumig aufrühren. Eiweiß mit Zucker (II) zu steifen Eischnee schlagen, Mehl und Backkakao vermischen und sieben, Eischnee und Meh/Kakaogemisch vorsichtig unter die schaumig geschlagene Masse untermelieren. Den Biskuit auf einer Silikonmatte oder auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 1 cm dick aufstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160° Umluft ca. 15 min backen. Vollständig auskühlen lassen, dann 8 Kreise mit einem \varnothing von 5 cm ausstechen.

In der Eile und dem üblichen Weihnachtsstress wollte ich kein neues Rezept für den Biskuitteig suchen und habe das Rezept meines Lieblingsschoko-ladebiskuit herangezogen. Die Masse ist zu viel für diese Törtchen, ich habe mir einfach weitere Kreise ausgestochen und eingefroren. Es gibt sicher bald eine Gelegenheit, sie zu verwenden.

Knusperschicht

- 30 g [Valhrona Dulcey Kuvertüre](#)
- 2 TL [weißes Mandelmus](#) (erhältlich auch in einem Bioladen, alternativ könnt ihr auch ein anderes Mus nehmen)
- 20 g [Crêpes Dentelles](#) (Waffelröllchen)

Die Kuvertüre schmelzen, das Mandelmus und die zerbröselten Crêpes Dentelles untermischen. Die Masse auf die ausgestochenen Biskuitkreise streichen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen.

Kaffeemousse

- 78 g Vollmilch
- 1 TL löslicher Kaffee – wer den Kaffeegeschmack intensiver möchte, kann auch mehr verwenden
- 2 Eigelb
- 16 g Zucker
- 72 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 1 El. brauner Rum (kann auch weggelassen werden)
- 1 3/4 Blätter Gelatine
- 200 g Schlagsahne

Die Milch mit dem Kaffee in einem Kochtopf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit den Eigelben in einer hohen Rührschüssel verrühren, nicht aufschlagen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen. Die Kaffeemilch über das Eigelb geben und verrühren. Alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83° erwärmen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Masse in drei Teilen unter die Kuvertüre rühren. Vorsichtig den Rum unterheben. Die Ganache auf ca. 35° abkühlen lassen, immer wieder umrühren. Die Sahne cremig schlagen und unterheben.

Mirrorgläze

- 150 g [Glukosesirup](#)
- 150 g Zucker
- 75 g Wasser
- 10 g gemahlene Gelatine
- 60 g Wasser
- 150 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 100 g gesüsste Kondensmilch
- Lebensmittelgelb [grün](#) und eine geringe Menge 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 in den Einsatz kommt wird, die Lebensmittelfarbe zugeben, dann emulgieren. 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.

Knusperboden

- 40 g dunkle Kuvertüre
- 36 g Streusel aus Schokolademürbteig - ich habe beim Keksebacken einen kleinen Teil Mürbteig einbehalten - und diese nun verwendet (alternativ könnt ihr auch zerbröselte [Lotus Biscoff Kekse](#) (- gibt's in jedem Supermarkt - oder andere Butterkekse nehmen)
- 10 g [Crêpes Dentelles](#)
- 10 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Kuvertüre schmelzen. Die Streusel fein zermahlen, Crepes dentelles zerbröseln. Zusammen mit dem Salz und den Mandeln mit der geschmolzenen Schokolade vermengen. Zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3 mm dick ausrollen. Danach bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen. Sobald der Knusperboden fest geworden ist, acht Kreise mit einem Ø von 5-6 cm ausstechen und weiterhin im Kühlschrank belassen.

Ich würde beim nächsten Mal einen normalen Mürbteig als "Unterlage" für die Tannenbäumchen verwenden. Zweimal "crispy und crunchy" war dann doch zu viel. Und es ist so ähnlich wie bei Cremeschnitten: Man kann sie unmöglich "schön essen" 😊.

Zubereitung und Fertigstellung

Die Silikonform "Astro" auf eine stabile Unterlage stellen und etwa bis zu drei Viertel mit dem Kaffeemousse füllen. Je eine Kugel des Orangencremeux mittig einlegen und sanft eindrücken. Nochmals etwas Mousse darüber geben und mit einem Biskuitkreis (Knusperschicht nach unten) abschließen. Die Form mit einer Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

Die Mirrorgläze entweder in der Mikrowelle (max. 600 Watt) oder über dem Wasserbad auf 40° erwärmen, anschließend mit einer Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen.

Ich hatte eigentlich vor, die Törtchen mit einem Schaschlikspieß aufzuspießen und dann kopfüber in die Mirrorgläze zu tauchen. Das ging schon beim ersten Versuch schief, das Bäumchen viel vom Spieß und musste mühsam herausgefischt werden. Die restlichen Törtchen hatte ich dann doch auf ein Backgitter gelegt und wie üblich glasiert. Anschließend mit einigen Zuckerperlen verziert, damit sie auch wirklich aussehen wie ein geschmückter Christbaum.



Ich hoffe, ihr hattet alle wunderbare Feiertage im Kreise eurer Familien und Freunde.

Liebe Grüße, Eure Gertrud