

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Mandarinen | Zimt | Torte

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: 2 Stk. Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, Silikomart "[Universo](#)" 18 cm Ø, Silikomart "[Truffles](#)" 20 ml

Mandarinenkompott

- 100 g Mandarinen (entweder aus der Dose 😊 oder filitierte Stückchen)
- 100 g Orangensaft
- 50 g Mandarinsaft
- 1 TL Zucker
- 2 g [Pektin NH](#) (alternativ Apfelpektin aus dem Bioladen)
- 1 1/2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit dem Pektin vermischen. Orangen- und Mandarinsaft in einem kleinen Topf erhitzen, die Zuckerpektin-Mischung unterrühren und ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine gut ausdrücken und unterrühren. Den Saft in die Tortaflexform geben und die Mandarinscheiben einlegen. Über Nacht einfrieren.

Dulceymousse

- 47 g Vollmilch
- 12 g Sahne (I)
- 1 Blatt Gelatine
- 1 Eigelb
- 8 g Zucker

- 70 g [Valrhona Dulcey Kuvertüre](#)
- 110 g Sahne (II)
- Zimt

Die Milch mit der Sahne (I) und etwas Zimt in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gelatine zuvor in eiskaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die heiße Sahnemilch zum Eigelb geben, vermengen und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erhitzen. Die Masse dickt relativ rasch ein. Die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Zur geschmolzenen Kuvertüre geben und gut verrühren. Aufgrund der geringen Menge habe ich auf die Verwendung eines Pürierstabes verzichtet. Die Masse etwas abkühlen lassen, zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Mousse auf das Fruchtkompott geben und wiederum einfrieren.

Pekannussbiskuit

- 2 Eigelb
- 25 g [Muscovadozucker](#) (Bioladen)
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 TL Backkakao
- 25 g geriebene Pekannüsse
- 10 g neutrales Öl

Die Eigelbe mit dem Muscovadozucker dick schaumig aufrühren. Mehl und Backkakao vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig zusammen mit dem gesiebten Mehl-Kakao und den Pekannüssen unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluss noch vorsichtig das Öl unterheben.

Die Masse in eine Springform mit einem Ø von 18 cm geben und im vorgeheizten Backrohr bei 170° Umluft ca. 20 Minuten backen. Diese Zeitangabe bitte nicht in Stein meißeln. Jedes Backrohr ist doch etwas anderes, daher lieber auf Sicht backen oder mit der Handfläche die Oberseite prüfen. So lässt sich das Ende der Backzeit oft besser feststellen.

Gut auskühlen lassen, dann die Oberfläche begradigen und vom Rand etwas wegschneiden, damit der Biskuit ebenfalls einen Ø von 16 cm hat.

Knusperschicht

- 40 g dunkles Mandel- oder Haselnussmus
- 25 g Reste von Mürbteigstreuseln (alternativ Butterkekse oder Amarettini)
- 30 g Lotus Karamellkekse
- 55 g [Valrhona Dulcey Kuvertüre](#)

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Mandelmus vermengen. Die Kekskrümel hinzufügen und alles mischen. Die Masse in die zweite Tortaflexform geben und mit einem Löffel andrücken. Ihr könnt das auch in einer mit Backpapier ausgelegten Springform machen, das geht genauso gut. Ev. müsst ihr dann auch von den Rändern etwas wegnehmen.

Den Pekannussbiskuit auf die Knusperschicht legen, sanft andrücken und ebenfalls einfrieren.

Zimtmousse

- 140 g Vollmilch
- 2 Eigelb
- 2 Zimtstangen
- 1 Vanilleschote
- 16 g Muscovadozucker
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 144 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 220 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die Vollmilch mit den Zimtstangen und der Vanilleschote in einem kleinen Topf erhitzen. Den Topf von der Hitze nehmen, Deckel aufsetzen und für ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Währenddessen die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen.

Anschließend die Gewürze entfernen und ggf. wieder auf 140 g auffüllen. Nochmals erhitzen, zur Eigelb-Zuckermischung geben, verrühren und wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren, bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und in drei Teilen mit der Kuvertüre vermengen. Die Masse nun auf ca. 30° abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Sahne cremig schlagen und unterheben.

Zubereitung

Vom Zimtmousse etwas wegnehmen und zwei oder drei der Kugeln in der Trufflesform füllen und einfrieren. Sie werden dann für die Dekoration verwendet. Den Rest in die Silikonform "Universo" geben und mit einer Palette oder einem Löffel am Rand hochstreichen. Die Tortaflexform mit der Fruchtschicht und dem Dulceymousse ausformen und mittig einlegen. Gleich anschließend den Biskuit mit der Knusperschicht nach oben darauf legen. Sanft eindrücken, bis die Knusperschicht gleich auf der Randhöhe der Silikonform ist. Darauf achten, dass die Ränder sauber mit dem Zimtmousse ausgefüllt sind. Die Form nochmals über Nacht einfrieren.

Mirrorglaze

- 100 g Glukosesirup
- 100 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 (z. B. von Nestlé)
- Lebensmittelfarbe braun "[Chestnut](#)", etwas [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. 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.

Fertigstellung

- 150 g [temperierte](#) Zartbitterkuvertüre

Zuerst habe mir aus temperierter Kuvertüre einen 3 cm breiten Schokoladestreifen hergestellt. Wie man die Streifen herstellt findet ihr [hier](#). Den Rest der Schokolade auf eine festere Schokoladefolie dünn aufstreichen. Anziehen lassen und anschließend verschiedene Sterne ausstechen. Die Schokoladeplatte rasch mit einem Backpapier bedecken und mit einem Blech o.ä. beschweren. Sie krümmt sich ansonsten beim Aushärten.

Eine flache Schale mit einer kleinen umgedrehten Schlüssel vorbereiten. Die Mirrorgläze erst auf ca. 40° langsam erwärmen und mit Klarsichtfolie zugedeckt wieder auf die Verarbeitungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Die Torte ausformen, auf die Schlüssel legen und mit der Glasur überziehen. Etwas Glasur aufbewahren und zwei der kleinen Kugeln ebenfalls noch glasieren. Ich habe daneben ein kleines Kuchengitter gestellt und die kleinen Kugeln darauf gelegt. Ihr könnt sie auch zuvor mit einem kleinen Spieß in die Glasur tauchen und anschließend die Torte glasieren. Die ablaufenden Ränder sauber nach innen abstreifen und die Torte auf eine Tortenplatte heben. Den Schokoladering vorsichtig lösen und um die Torte legen. Die Truffleskugeln auf die Torte legen und mit den Schokoladestern dekorieren.

