



**Törtchen „Snowflake“**

Törtchen: 6 Stück
Zubehör: [Silikonform Halbkugel Ø 4,5 cm](https://www.cardin-deko.de/formen/30x17/silikonform-sf545-oe-45-mm-15-halbkugeln?number=SF545), [Silikonform Halbkugel Ø 7 cm](https://www.cardin-deko.de/formen/30x17/silikonform-sf002-halbkugeln-oe-70-mm?number=SF002), Ausstecher [Schneeflocke](https://www.amazon.de/Aiweomi-Ausstecher-Schneeflocken-Ausstechformen-Tortendeko/dp/B0C826R1L9/ref%3Dsr_1_10?__mk_de_DE=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&crid=3NWWCLSTLJ9RM&keywords=Ausstecher%2BSchneeflocke&qid=1702227739&sprefix=ausstecher%2Bschneeflocke%2Caps%2C173&sr=8-10&th=1)

Kirschfruchteinlage

* 50 g Sauerkirschen
* 50 g Kirschpüree (z. B. von [Ponthier](https://www.bosfood.de/shop-detail/kategorie/fruchtprodukte-puerees-gemuese-sprossen/subkategorie/puerees/detail/ponthier/produkt/pueree-kirsche-griottes-sauerkirsche-mit-zucker-1-kg_16355.html))
* 30 ml Rotwein
* 30 g Gelierzucker
* 1 Zimtstange
* 2 Sternanis
* Zimt, Nelkenpulver
* 1 Blatt Gelatine

Die Sauerkirchen in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit dem Kirschpüree, dem Rotwein, dem Zucker und den Gewürzen erhitzen und für ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Das Kompott zugedeckt für mind. 1/2 Stunde ziehen lassen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Zimtstange und die Sternanis entfernen und nochmals erhitzen. Die
Gelatine ausdrücken und darin auflösen.
Das Kompott in die kleinen Silikonformen füllen und einfrieren.
Wer sich wegen der kleinen Menge kein Kirschpüree kaufen möchte, kann stattdessen ev. Kirschsaft nehmen oder die Menge der Kirschen erhöhen und mehr einkochen lassen. Ich könnte mir vorstellen, das geht auch und schmälert dem Geschmack keineswegs.

Rotweinkuchen (Ch. Hümbs)

* 125 g weiche Butter
* 50 g Zucker (I)
* 1 TL Zimt
* 1 Vanillezucker
* 2 Eigelb
* 2 Eiweiß
* 50 g Zucker (II)
* 50 g gemahlene Mandeln
* 125 g glattes Weizenmehl
* 1 EL Kakaopulver
* 8 g Backpulver
* 100 g Rotwein

Butter, Zucker (I), Zimt und Vanillezucker im Rührgerät schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Kakaopulver und dem Backpulver vermischen. Die Dotter einzeln einrühren, jeweils so lange rühren, bis sich die Masse gut verbunden hat. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen und mit der Mehlmischung und den Mandeln vorsichtig unter die Buttermasse melieren. Am Ende den Rotwein unterheben. Die Masse auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und ca. 1/2 Stunde im vorgeheizten Backrohr backen.
Den Rotweinkuchen auskühlen lassen und Kreise mit einem Ø von 6,5 cm ausstechen. Die Reste können gut für ein Dessert verwendet werden.

Knusperschicht

* 60 g Milchkuvertüre
* 75 g [Mandelmus "gebrannte Mandeln" (Alnatura](https://www.mueller.at/p/alnatura-bio-selection-gebrannte-mandel-2363666/?itemId=2363666&_pmclid=b_17016647_wp_4754915_k_5605052&gad_source=1&gclid=EAIaIQobChMIyL_67sHdggMVeIZoCR0zzgkVEAQYAiABEgLJAPD_BwE))
* 25 g [Crêpes dentelles](https://www.amazon.de/Gavottes-Cr%C3%AApe-Dentelle-Fine-Crushige/dp/B01NCJTNHQ/ref%3Dsr_1_2?__mk_de_DE=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&crid=1F4ERLSX5O80E&keywords=crepes+dentelles&qid=1702228078&sprefix=crepes+dentelles%2Caps%2C120&sr=8-2) Waffelröllchen
* 35 g Spekulatiuskekse
* 1 Prise Salz

Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen und mit dem Mandelmus verrühren Die Waffelröllchen und die Kekse in einen Gefrierbeute geben und mit dem Nudelholz oder dem Fleischklopfer zu groben Brösel vermahlen. Zusammen mit der Prise Salz zu der Kuvertüre/Mus-Mischung geben. Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen und für kurze Zeit im Kühlschrank anziehen lassen. Bevor sie ganz aushärtet, Kreise mit einem Ø von 7 cm. ausstechen. Anschließend bis zur Verwendung wieder kühlen.

Vanillemousse

* 100 g Vollmilch
* 1 Vanilleschote
* 2 Eigelb
* 40 g Zucker
* 30 g Orangensaft
* 3 1/2 Blätter Gelatine
* 220 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote auskratzen, zur Milch geben und erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, die heiße Vanillemilch dazugeben, gut verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Die Masse nun unter ständigem Rühren und bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Vanillepudding durch ein Sieb in ein anderes Gefäß umfüllen. Langsam den Orangensaft dazugeben. Die Masse auf ca. 25° abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung

Das Vanillemousse zu ca. 2/3 in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Die Kirschfruchtkugeln ausformen und mittig sanft eindrücken. Nochmals etwas vom Mousse darauf streichen und mit einem Kreis Rotweinkuchen abdecken. Die Silikonform kommt nun wiederum eine Nacht in den Tiefkühler.

Mirrorglaze

* 120 g [Glukosesirup](https://www.amazon.de/Grafschafter-Glukosesirup-45%C2%B0-Bonbonsirup-DOSE/dp/B017IR4G48/ref%3Dsr_1_5?__mk_de_DE=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&crid=18B36O3LZ5ZAT&keywords=Glukosesirup&qid=1653940219&sprefix=glukosesirup%2Caps%2C129&sr=8-5)
* 120 g Zucker
* 60 g Wasser (I)
* 8 g Pulvergelatine
* 48 g kaltes Wasser (II)
* 120 g weiße Kuvertüre [(Callets)](https://www.amazon.de/Callebaut-Wei%C3%9Fe-Schokolade-Callets/dp/B01DDG8LDK/ref%3Dsr_1_2?crid=1AYNTMVD4GB1X&keywords=callebaut+schokolade+wei%C3%9F&qid=1656269148&sprefix=callebaut+schokolade%2Caps%2C115&sr=8-2)
* 80 g gezuckerte Kondensmilch (z. B. Nestle)
* 2 TL [Titandixoid](https://www.amazon.de/Sala-Titandioxid-E171-Titanweiss-Pigment/dp/B08PK3RTYR/ref%3Dsr_1_5?crid=38A0S8GCH52NF&keywords=titandioxid&qid=1656269189&s=grocery&sprefix=Titandio%2Cgrocery%2C104&sr=1-5)\* od. weiße Lebenmittelgelfarbe

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, die Lebensmittelfarbe oder das Titandioxid 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.

\* Titandioxid ist eine weiße, anorganische Verbindung, die seit ca. 100 Jahren bei einer Vielzahl von unterschiedlichen Produkten verwendet wird. Aufgrund seiner ungiftigen, aufhellenden Eigenschaften, verbessert es ohne Risiko den Weißegrad und die Helligkeit von vielen Stoffen. In Lebensmitteln als Farbstoff E171 bekannt, machen seine einzigartige Weiße und Helligkeit, seine Stabilität gegenüber Hitze, Licht und UV-Absorption Titandioxid zum wirksamsten weißen Farbstoff in Lebensmitteln.

Marshmallowstreifen und Schneeflocke

* 150 g Staubzucker (I)
* 1 Päckchen Gelatine (9 g)
* 1 kleine Prise Salz
* 90 ml Wasser

Für die Silikonmatte zum Bestreuen:

* 2 Eßl. Speisestärke (Maizena)
* 1 Eßl. Staubzucker (II)
* Kokosraspeln zum Bestreuen

Speisestärke und Staubzucker (II) mischen und auf eine Silikonmatte sieben. Den Staubzucker (I) mit der Prise Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine füllen. Die Gelatine in einen kleinen Kochtopf geben und das kalte Wasser dazugeben. Quellen lassen. Anschließend langsam erhitzen, nicht kochen. Die Küchenmaschine einschalten und die flüssige Gelatine langsam dazu geben, dabei immer weiter rühren. Nun mixen, bis eine fluffige Masse entsteht. Diese in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle geben (ich habe eine Blatttülle verwendet, damit der Streifen etwas flacher wird) und ca. 30 cm lange Streifen auf die Backmatte dressieren. Diese mit Kokosflocken bestreuen und „trocknen“ lassen.

* Rest weißer Fondant oder Modellierschokolade

Den Fondant oder die Modellierschokolade ausrollen und Schneeflocken ausstechen. Über Nacht trocknen lassen.
Ich habe der Einfachheit halber Fondant verwendet, was jedoch den Nachteil hat, dass er der Feuchtigkeit des Törtchens nicht lange stand hält. Daher sollte die Schneeflocke erst kurz vor dem Servieren aufgelegt werden.

Fertigstellung

Die Mirrorglaze in der Mikrowelle auf 40° erwärmen, nochmals mit Klarsichtfolie abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Die Knusperschichtkreise aus der Platte herausnehmen und bereit legen. Die Törtchen ausformen und auf ein Kuchengitter legen, anschließend mit der Mirrorglaze überziehen. Am einfachsten ist es, ihr nehmt das Törtchen anschließend mit einem Schaschlikspieß auf, so lässt sich Rand und Boden einfach auf dem Kuchengitter abstreifen und auf die Knusperschicht heben. Zum Schluss den Marschmallowstreifen umlegen (die überstehenden Enden können mit einer Schere abgeschnitten werden) und mit der Schneeflocke und mit einer Silberperle dekorieren.

♥♥♥