

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Kokos | Mango | Torte

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: Silikonform Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, Silikonform Silikomart "[Universo](#)", Silikonform Silikomart "[Tourbillon](#)", Silikonform Silikomart "[Truffles](#)", Tortenrandfolie 3 cm, Schokoladefolie

Mangofruchteinlage

- 200 g [Mangopüree](#) (z. B. von Ponthier)
- 20 g Zucker
- 10 ml Zitronensaft
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten erhitzen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und in die Tortaflexform füllen. Über Nacht, mindestens aber vier Stunden einfrieren.

Ich wollte eigentlich noch Mangostückchen dazugeben, stellte dann aber fest, dass ich vergessen hatte, eine Mango zu kaufen. Gerne könnt ihr das natürlich machen. Es ist sicher eine zusätzliche Bereicherung für die Torte.

Passionsfrucht-Cremeux

- 100 g [Passionsfruchtpüree](#) (z. B. von Ponthier)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Butter

Das Fruchtpüree, Ei, Eigelb und Zucker unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Masse darf nicht zu warm werden, sonst flockt das Eiweiß aus. Die Gelatine zuvor in eiskaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der Creme auflösen. Sobald die Creme auf ca. 40° abgekühlt ist, die klein geschnittene Butter mit einem Stabmixer ein emulgieren. Das Cremeux auf die Mangofruchtschicht geben, die Silikonform am besten etwas hin und her drehen, dann verteilt es sich am einfachsten.

Pistazienmousse

- 50 g Milch
- 50 g Sahne
- 1 Eigelb
- 20 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 50 g Pistazienmus (z. B. von [KoRo](#))

Die Gelatine einweichen, Sahne und Milch zusammen erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, die heiße Sahnemilch dazu rühren und anschließend alles wieder zurück in den Topf geben. Die Masse auf ca. 82° erhitzen, den Topf wieder vom Herd nehmen und die gut ausdrückte Gelatine darin auflösen. Das Pistazienmus am besten mit dem Stabmixer unterrühren, damit die Masse schön cremig wird.

Das Pistazienmousse auf das Passionsfruchtcremeux geben und auch hier wieder mit einigen kreisenden Bewegungen der Silikonform verteilen.

Kokosbiskuit

- 2 Eigelb
- 25 g Zucker (I)
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker (II)
- 50 g Mehl
- 15 g geschälte und geriebene Mandeln
- 10 g Kokosflocken
- 10 ml neutrales Öl

Die Eigelbe mit dem Zucker (I) dick schaumig aufschlagen. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Ist die Masse dickschaumig, den Eischnee zusammen mit dem gesiebten Mehl, den Mandeln und Kokosflocken vorsichtig unterheben. Zum Schluss noch das Öl unterrühren. Die Biskuitmasse in eine Springform mit einem Ø von 18 cm geben und im vorgeheizten Backrohr bei 160° Umluft ca. 20 Minuten backen. Richtet euch bei der Temperatur und Backzeit jedoch an euren Backofen, wir wissen ja, sie sind nicht alle gleich 😊. Den Biskuit abkühlen und die Oberfläche begradigen.

Pistazienknusperschicht

- 50 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 25 g Pistazienmus (z. B. von [KoRo](#))
- 8 g gehackte Pistazienkerne
- 8 g [Crêpes dentelles](#) (altern. Waffelröllchen oder Eiswaffeln)
- 8 g Quinoa gepufft (Bioladen)

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Pistazienmus verrühren. Die gehackten Pistazien, die Crêpes dentelles und den Quinoa untermischen. Die Masse auf den Boden der Tortaflexform geben und mit einem feuchten Löffelrücken gleichmäßig andrücken. Den Biskuit auflegen, etwas andrücken und ebenfalls einfrieren.

Falls ihr keine zweite Tortaflexform habt, könnt ihr die Einlage einfach herausnehmen und mit Klarsichtfolie einschlagen und so im Tiefkühler belassen.

Kokosmousse (M. Lubbe)

- 130 g Kokosmilch
- 2 Eigelbe
- 32 g Zucker
- 81 g weiße Kuvertüre
- 12 g Zitronensaft
- 3 1/3 Blätter Gelatine (oder 5,6 g)
- 220 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen und die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Kokosmilch in einem Topf zum Kochen bringen anschließend mit der Eigelbmasse verrühren. Alles zurück in den Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83° erhitzen. Die Creme zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und alles mit dem Stabmixer durchmischen. Dabei den Zitronensaft hineinfließen lassen. Die Creme auf 30 Grad abkühlen lassen, gegebenenfalls im Kühlschrank. Dabei müsst ihr aber sehr darauf achten, dass die Creme nicht rasch zu gelieren beginnt. Sobald die Temperatur erreicht ist, die cremig geschlagene Sahne untereben.

Das Kokosmousse - bis auf einen kleinen Rest - in die Silikonform "Universo" geben und am Rand hochstreichen. Den Innenteil aus der Tortaflexform ausformen und mittig einlegen - die Knusperschicht nach oben. Die Torte wieder einfrieren.

Das restliche Mousse in 3 Kugeln der Trufflesform geben und auch einfrieren. Sie dienen zur Dekoration

Mangocremeux

- 80 g Mangopüree
- 1 Eigelb
- 9 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 34 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 21 g Butter

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Mangopüree, das Eigelb und den Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 82° erhitzen. Anschließend durch ein Sieb zur Kuvertüre geben und verrühren. Zum Schluss noch die klein geschnittene Butter unterrühren. Darauf achten, dass sich kaum Luftblasen bilden, die würden dann später sichtbar sein. Das Cremeux in die Tourbillonform füllen und ebenfalls einfrieren.

Mirrorgläze

- 100 g [Glukosesirup](#)
- 100 g 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
- [Lebensmittelfarbe](#) gelb

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 emulgiert wird, wird noch die Lebensmittelfarbe zugegeben. Für dieses zarte grün wird nur eine geringe Menge benötigt. 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.

Schokoladedekoration

- 100 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 1 g [Mycryo](#) (Kakaobutterpulver)
- [Gelbe Pulverlebensmittelfarbe](#) für Schokolade (ein Färben kann auch weggelassen werden, auch in weiß/creme sieht die Dekoration sicher schön aus)

Die Schokolade temperieren - ich verwende immer diese [Methode](#). Danach habe ich einen Ring hergestellt und einige Kreise ausgestochen. [Hier](#) könnt ihr nachlesen, wie ich es mache.

Fertigstellung

Die Mirrorglaze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad vorsichtig auf ca. 40° erwärmen. Anschließend wieder mir Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken. Sobald die Verwendungstemperatur von ca. 34° bis 35° erreicht ist, nochmals vorsichtig umrühren.

Eine flache Schale mit einer umgedrehten kleinen Schüssel bereitstellen . Die Torte ausformen und auf die Schlüssel legen. Mit der Mirrorglaze glasieren, die abtropfenden Nasen mit einer kleinen Palette oder einem Messer nach innen abstreifen. Die Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte heben. Die Mirrorglaze gegebenenfalls nochmals kurz erwärmen und die kleinen Truffleskugeln glasieren.

Zuvor noch die Tourbillonform ausformen und das Mangocremeux mittig auf die Torte legen. Anschließend die Kugeln darauf verteilen. Mit einigen Passionsfruchtkernen und Minzeblättern dekorieren. Vorsichtig den Schokoladering von der Folie lösen und um die Torte legen. Die Schokoladekreise am Rand anbringen.

