

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Silvester Torte | Martini Bianco

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, Silikomart "[Honoré](#)"

Himbeerfruchteinlage

- 150 g Himbeerfruchtピューree (z. B. von [Ponthier](#))
- 40 g Zucker
- 30 ml Zitronensaft
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- einige frische oder tiefgefrorene Himbeeren

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Fruchtピューree, Zitronensaft und Zucker erhitzen. Die Gelatine gut ausdrücken, im heißen Püree auflösen und in die Tortaflexform geben. Einige Himbeeren hineinlegen. Über Nacht einfrieren.

Himbeer-Martini-Cremeux

- 100 g Vollmilch
- 37 g Sahne
- 45 g Martini Bianco
- 1 Eigelb
- 10 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 25 g [Valrhona Inspiration Himbeere](#)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch, Sahne und Martini in einem Topf erhitzen. Eigelb und Zucker verrühren. Die warme Sahnemilch mit dem Martini zugeben, nochmals verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erwärmen, vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Masse über die Kuvertüre geben, kurz stehen lassen, dann mit dem Stabmixer emulgieren. Auf die Fruchtschicht geben und wieder einfrieren.

Wiener Biskuit

- 2 Eigelb
- 25 g Zucker (I)
- Schale einer Zitrone
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker (II)
- 50 g glattes Mehl
- 25 g blanchierte geriebene Mandeln
- 10 g neutrales Öl

Den Backofen auf ca. 170 ° Umluft vorheizen. Die Eigelbe mit dem Zucker (I) und der Zitronenschale im Rührgerät dick schaumig aufrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifen Eischnee schlagen, anschließend gemeinsam mit dem gesiebten Mehl und den Mandeln unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluß noch vorsichtig das Öl unterheben. Die Biskuitmasse in eine Backform oder einen Backring mit 18 cm Ø geben und ca. 20 min backen.

Den Biskuit vollständig auskühlen lassen (am Besten über Nacht) und anschließend die Oberfläche begradigen.

Knusperschicht

- 60 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 40 g [Crêpes dentelles](#) (Waffelröllchen)
- 5 g neutrales Öl
- Schale einer halben Zitrone

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Das Öl vorsichtig einlaufen lassen und gut verrühren. Die Waffelröllchen zerbröseln und mit der Zitronenschale zur Kuvertüre geben.

Die Fruchteinlage aus der Tortaflexform nehmen und die Knuspermasse glatt auf dem Boden der Form verteilen. Am besten mit einem feuchten Löffelrücken glatt drücken und streichen. Anschließend den Biskuit auflegen und auch gleich die Fruchteinlage. Alles zusammen nochmals einfrieren. Am besten wieder über eine Nacht. Ihr könnt aber auch bereits weiterarbeiten, wenn die Knusperschicht fest geworden ist und sich alles zusammen wieder leicht herauslösen lässt. Ich empfehle euch jedoch, es auch ordentlich durchfrieren zu lassen.

Martinimousse

- 146 g Vollmilch
- 176 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 4 3/4 Blätter Gelatine (od. 7,7 g Pulvergelatine in 46 g Wasser quellen lassen)
- 75 g Martini Bianco
- 300 g Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Die Milch erhitzen, die Gelatine darin auflösen und in drei Teilen in die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Langsam in einem dünnen Strahl den Martini unterrühren. Die Masse auf ca. 30° abkühlen lassen, sobald die Temperatur erreicht ist, die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Vorsicht: Suchtgefahr !! Das Mousse ist so lecker, man könnte es auslöffeln 😊

Zubereitung

Das Mousse in die Silikonform geben und am Rand mit einer Palette hochstreichen, damit keine Löcher entstehen. Die Tortaflexform ausformen und mittig einlegen, die Knusperschicht liegt oben. Mit leicht drehenden Bewegungen sanft eindrücken. Sollte das Mousse etwas überquellen, mit einer Palette abstreifen. Die Form nochmals über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Schokolademürbteig

- 50 g Mehl
- 6 g geriebene Mandeln
- 20 g Zucker
- 30 g Butter
- 1 Eigelb
- 3 g Backkakao
- 1 Prise Salz

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig kneten, ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen und anschließend verschiedene gewellte Kreise (Zahnräder) ausstechen und backen.

Temperierte dunkle Kuvertüre

Ich habe 100 g dunkle Kuvertüre temperiert, diese Menge wird jedoch für zwei Zeiger nie benötigt. Ich wusste jedoch, dass ich demnächst einen Schokoladering brauche. Es ist auch nicht einfach, eine geringe Menge an Schokolade zu temperieren, deshalb mache ich gerne mehr, als ich im Moment vielleicht benötige. Den Rest habe ich dann auf eine Acetatfolie aufgestrichen, anziehen lassen und die Zeiger mit einem Lineal ausgeschnitten. Zur Sicherheit habe ich zwei, drei mehr gemacht 😊. Mit Backpapier abdecken und einem Blech oder Brett beschweren, damit sie sich nicht biegen.

Fertigstellung

- Velvetspray weiß
- Kleine Menge weißer Fondant

Den Velvetspray im Wasserbad erwärmen. Die Torte ausformen und einsprühen. Am Besten geht das draußen oder ihr stellt die Torte in eine große Schachtel, die als Spritzschutz dient.

Anschließend Zahnräder und Uhrzeiger auf die Torte legen, so wie es euch gefällt. Die Uhrzeiger habe ich mit etwas Kuvertüre auf den Mürbteigkreis "geklebt". Aus dem Fondant die römischen Zahlen ausstechen und rund um die Torte legen.

