

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Torte | „Winter Wonderland“

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø (wer hat zwei Stück) , Silikomart "[Universo](#)" 18 cm Ø

Ananaskompott

- 1 kleine Dose Ananas
- ca. 50 g [Ananaspüree](#) (z. B. von Ponthier)
- 1 1/2 Blätter Gelatine

Die ganzen Ananas in kleinere Stücke schneiden und pürieren. Je nachdem, wieviel es euch an Masse gibt mit dem dem Ananaspüree auf 150 g auffüllen. Ich habe 50 g benötigt. Die Gelatine einweichen. Das Püree erhitzen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Ananaskompott in die Tortaflexform geben und einfrieren.

Exotisches Cremeux

- 30 g [Ananaspüree](#)
- 30 g [Mangopüree](#)
- 40 g [Maracujapüree](#)
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Pürees in einen Kochtopf geben, Ei, Eigelb und Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Masse darf nicht zu schnell heiß werden. Sobald eine Temperatur von 83 ° erreicht ist, den Topf vom Herd nehmen (ggf. durch ein Sieb streichen) und die Gelatine darin auflösen. Das Cremeux muss nun auf ca. 40 ° abkühlen, dabei ab und zu umrühren. Zum

Schluss mit einem Stabmixer die klein geschnittene Butter einrühren. Das Cremeux auf das Ananaskompott geben und wiederum einfrieren.

Wiener Biskuit

- 2 Eigelb
- 25 g Zucker (I)
- geriebene Zitronenschale (von einer Zitrone)
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker (II)
- 50 g Mehl
- 25 g geschälte und geriebene Mandeln
- 10 g neutrales Öl

Die Eigelbe mit dem Zucker (I) und der Zitronenschale dick schaumig aufrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen und mit dem gesiebten Mehl und den Mandeln unter die Eigelbmasse melieren. Am Ende das Öl vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Springform (18 cm Ø) geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 170° Ober-/Unterhitze ca. 20 min backen. Backt den Biskuitboden lieber auf Sicht, prüft lieber mit der Handfläche. Es ist doch jedes Backrohr etwas anders und sowohl Temperaturangabe als auch Backzeit kann variieren.

Den Biskuit abkühlen lassen. Sobald er erkaltet ist, die Oberfläche begradigen und am Rand etwas wegnehmen, damit ein Ø von ca. 16,5 cm entsteht.

Kokosknusperschicht (Gregory Doyen)

- 12 g weiße Kuvertüre
- 37 g Nougat
- 47 g glutenfreies Shortbread *) (alternativ Butterkekse)
- 10 g [Crêpes Dentelles Waffelröllchen](#)
- 13 g Kokosflocken
- 1 Prise Salz

Die Kokosflocken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr (ca. 160 °) rösten. Die Kuvertüre gemeinsam mit dem Nougat schmelzen. Die Shortbread-Streusel in einer kleinen Plastiktüte mit dem Nudelholz zerbröseln und mit allen anderen Zutaten zur Kuvertüre geben und verrühren. Die Knuspermasse in die zweite Tortaflexform geben, mit einem feuchten Löffelrücken verteilen und glatt andrücken.

Den Biskuit darauflegen und auch diese Tortaflexform nun einfrieren.

Wer keine zweite Tortaflexform hat, kann die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen und nach dem Festwerden einen Kreis mit einem Ø von 16 cm ausschneiden.

*) Glutenfreies Shortbread (Gregory Doyen)

- 90 g Butter
- 83 g geschälte und geriebene Mandeln
- 42 g Reismehl

- 22 g Maisstärke (Maizena)
- Salz

Alle Zutaten zu Streuseln zerbröseln und für ca. 20 Minuten in den Tiefkühler geben. Anschließend auf einer Silikonmatte ausbreiten und bei 165 ° Umluft ca. 20 Minuten backen. Während der Backzeit die Streuseln immer wieder wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

Yuzu-Schokolademousse

- 128 g Milch
- 2 Eigelb
- 15 g Zucker
- 2 1/2 Blätter Gelatine
- 131 g [Valrhona Inspiration Yuzu Kuvertüre](#)
- 200 g Sahne

Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Dotter und Zucker verrühren. Die heiße Milch dazugeben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Die Eimilch nun unter ständigem Rühren langsam auf 83 ° erhitzen. Die Masse dickt dabei etwas ein. Die Gelatine darin auflösen und in drei Teilen zur geschmolzenen Kuvertüre geben und unterrühren. Abkühlen lassen auf ca. 30 °, dabei ab und zu umrühren. Am Ende die cremig geschlagene Sahne unterheben

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](#) grün, blau und weiß

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. Ich habe hier nur eine sehr kleine Menge grün und eine winzige Menge blau verwendet. Dazu ein wenig weiß, um den Gelbstich herauszubekommen. 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.

Zubereitung und Fertigstellung

Das fertige Mousse in die Silikonform Universo geben und mit einer Palette an Rand hochstreichen. Die Tortaflexform mit dem Kompott und dem Cremeux ausformen und mittig einlegen. Etwas eindrücken. Den Biskuit mit der Knusperschicht ebenfalls ausformen und direkt auf die Fruchtschicht legen. Gemeinsam sanft eindrücken, bis die Knusperschicht auf gleicher Höhe ist, wie der Rand der Silikonform. Die Ränder sauber abstreichen und die Torte einfrieren.

- 100 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 1 g [Mycryo](#) (Kakaobutterpulver)

Die Schokolade temperieren - ich verwende immer diese [Methode](#). Danach habe ich einen Ring hergestellt und einige Kreise ausgestochen. [Hier](#) könnt ihr nachlesen, wie ich einen Schokoladering herstelle. Für die Kristalle habe ich die Schablone auf ein Stück Acetatfolie gelegt, temperierte Kuvertüre über die Kristalle verteilt, sofort exakt abgezogen und die Folie angehoben. Die Sterne über Nacht aushärten lassen.

Die Mirrorgläze in der Mikrowelle auf ca. 40 ° erwärmen, vorsichtig umrühren und mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abgedeckt auf die Verwendungstemperatur von ca. 34 ° abkühlen lassen. Die Torte ausformen und erhöht über einer flachen Schale platzieren. Mit der Mirrorgläze glasieren. Die überlaufenden Ränder sauber nach innen abstreifen. Bevor ich die Torte wegnehme, mit einem Rest erwärmter weißer Kuvertüre Streifen darüber ziehen. Die Torte nun auf eine Tortenplatte heben und mit dem Schokoladering und den Schneekristallen dekorieren.

