

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Apfel | Aprikosen | Torte mit Pinienkernen

Torte: 18 cm Ø

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

Apfelkompott mit Aprikosen und Pinienkernen

- 16 g Zucker
- 5 g [Pektin NH](#)
- 1 Blatt Gelatine
- 35 g Apfelpüree selbstgemacht oder Apfelmus
- 40 g Wasser
- 150 g klein geschälte und klein geschnittene Äpfel
- 30 g Pinienkerne
- ca. 6 Stück getrocknete Aprikosen
- 1 Eßl. Zitronensaft
- Abrieb einer Zitrone und einer Orange
- Zimt

Das Pektin mit dem Zucker vermischen, die Gelatine einweichen. In einem Topf das Apfelpüree, Wasser, Zitronen- und Orangenabrieb und den Zimt erwärmen. Den mit Pektin vermischten Zucker unterrühren, ebenso die klein geschnittenen Äpfel. Das Kompott vorsichtig köcheln lassen, bis die Äpfel gedünstet, aber doch noch "bissfest" und die Flüssigkeiten eingekocht sind. Die gut ausgedrückte Gelatine noch darin auflösen und die klein geschnittenen, getrockneten Aprikosen untermengen. Das Kompott in die Tortaflexform geben und entweder gleich einfrieren oder im Kühlschrank erstarren lassen.

Wer kein Pektin hat oder extra kaufen möchte, kann stattdessen 2 Blätter Gelatine verwenden. Ich denke, das wird auch funktionieren.

Aprikosencreme

- 100 g Aprikosenpüree (z. B. von [Ponthier](#))
- 18 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Blatt Gelatine
- 82 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder [Callets](#)
- 27 g Kakaobutter (erhältlich in gut sortierten Bioläden)

Die Gelatine einweichen. Kuvertüre und Kakaobutter in der Mikrowelle schmelzen und gut vermengen. Das Aprikosenpüree in einem Topf erhitzen. Die Eier mit dem Zucker verrühren, das heiße Püree dazugeben, nochmals gut vermengen und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 82° erwärmen. Anschließend in drei Teilen zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Die Creme auf das Apfelkompott geben, am besten die Form etwas hin- und herschwenken, so verteilt es sich schön gerade. Anschließend die Form wieder einfrieren.

Aprikosenjelly

- 120 g [Aprikosenpüree](#)
- 15 g Zucker
- 1 1/3 Blatt Gelatine

Die Gelatine einweichen. Zucker und Fruchtpüree in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gelatine darin auflösen und etwas abkühlen lassen, anschließend auf die Aprikosencreme geben und die Form wieder einfrieren

Biskuit mit Pinienkernen

- 2 Eigelb
- 25 g Zucker (I)
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker (II)
- 50 g Mehl
- 25 g geriebene Pinienkerne
- 10 g neutrales Öl

Eigelbe und Zucker (I) in der Küchenmaschine dick schaumig aufschlagen. Eiweiße und Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen und gemeinsam mit dem gesiebten Mehl und den geriebenen Nüssen unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluß das Öl vorsichtig unterheben.

Bewusst habe ich "Nüsse" geschrieben. Mir misslang nämlich der Versuch, die Pinienkerne zu reiben. Ich habe dann alternativ geschälte und geriebene Mandeln verwendet 😊.

Den Biskuit am besten über Nacht auskühlen lassen, dann die Oberfläche begradigen. Ihr könnt am Anschnittfoto erkennen, dass Biskuit und die einzelnen Schichten etwas hoch geraten sind und für das Mousse nur mehr "wenig Platz" war. Es ist aber einfach mein Lieblingsrezept, von meinem Bruder niedergeschrieben, ich

halte es sehr in Ehren 😊. Nehmt daher ggf etwas mehr von der Oberfläche weg und vernascht es oder verwendet es in einem Dessert.

Knusperschicht

- 40 g weiße Kuvertüre
- 40 g [Crêpes Dentelles](#) (Waffelröllchen)
- 10 g neutrales Öl
- 10 g Pinienkerne fein gehackt

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen, das Öl unterrühren. Die Waffelröllchen zu feinen Brösel verreiben und mit den gehackten Pinienkernen unter die Schokolade rühren. Die Masse entweder in eine zweite Tortaflexform geben und mit einem Löffelrücken glatt andrücken. Oder zwischen zwei Blättern Backpapier zu einen Kreis ausrollen und anschließend einen Kreis mit einem Ø von 16 cm ausstechen.

Die Masse etwas anziehen lassen, dann den Biskuit auflegen und die Form ebenfalls einfrieren.

Mousse mit Vanille und Zimt

- 130 g Milch
- 2 Eigelbe
- 20 g Zucker
- 74 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 3 Blatt Gelatine (5,2 g)
- 200 g Schlagsahne
- Mark einer Vanilleschote
- Zimt nach Belieben

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Milch mit dem Vanillemark und dem Zimt in einem kleinen Topf erhitzen. Dotter und Zucker verrühren. Die heiße Milch dazu gießen, verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 82° erwärmen. Die Masse dickt dabei etwas ein. Anschließend in drei Teilen zur in die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Die Ganache auf ca. 30° abkühlen lassen. Zum Schluß die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung

Das Vanillemousse in die Universoform geben und am Rand etwas hochstreichen. Erst den fruchtigen Innenteil der Torte ausformen und mittig einlegen. Etwas eindrücken, dann den Biskuitteil mit der Knusperschicht oben auflegen und mit einer leicht kreisenden Bewegung sanft mittig eindrücken. Die Torte über Nacht einfrieren.

Mirrorglaze

- 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 (jedoch nur eine winzige Menge)

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 untermühren. 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. 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.

- 100 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 1 g [Callebaut Mycryo Kakaobutter](#)
- [Kammspatel](#)

Für den Schokoladering die Kuvertüre nach dieser [Methode](#) temperieren. Wie ich einen Schokoladering herstelle könnt ihr [hier](#) nachlesen. Für die kleinen, schmalen Ringe einen Streifen Tortenrandfolie (je breiter umso mehr Streifen erhält ihr) vorbereiten. Die temperierte Kuvertüre dünn aufstreichen und dann mit dem Kammspatel gerade und zügig längs durch die Kuvertüre ziehen, sodass feine Streifen entstehen. Mit einem spitzen Messer eine Ecke anheben und vorsichtig die Ränder abstreifen und zur Seite legen. Sobald die Schokolade matter wird und beim Antippen nichts mehr am Finger klebt, den Streifen um den kleineren Tortenring legen. Sowohl den Tortenring als auch die feinen Kreise an einem kühlen Ort auskristallisieren lassen.

Fertigstellung

Die Mirrorgläze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf 40° erwärmen, mit einer Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen.

Die Torte erhöht auf einem Blech oder einer flachen Schale platzieren. Die Mirrorgläze vorsichtig umrühren und anschließend die Torte glasieren, indem ihr die Mirrorgläze in einem Schwall über die Torte gießt. Die übertropfende Glasur mit einem kleinen Messer nach innen abstreichen. Die Torte auf eine Tortenplatte heben und den Schokoladering um die Torte legen. Vorsichtig die feinen Kreise von der Tortenrandfolie lösen und mittig auf der Torte platzieren. Mit ein wenig Blüten dekorieren.

