

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Himbeer | Lychee | Bûche "Valentine"

Torte: Bûche

Zubehör: Silikomart "[Bûche](#)", Silikomart "[Bûche Klein](#)"-Einleger, Silikomart [Reliefmatte "Sauvage TX02"](#)

Himbeerconfit

- 200 g Himbeerpüree (z. B. von Ponthier oder selbstgemacht)
- 100 g frische Himbeeren
- 30 g Zucker (I)
- 4,5 g Pektin NH
- 10 g Zucker (II)
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine einweichen, das Pektin mit dem Zucker (II) vermischen. Das Himbeerpüree mit dem Zucker (I) und den Himbeeren auf ca. 40° erwärmen. Das mit Zucker vermischte Pektin und etwas Zitronensaft einrühren, aufkochen und ca. 2 bis 3 Minuten leicht köcheln lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der Fruchtmasse auflösen. Das Fruchtconfit in die kleinere Bûcheform (Einleger) geben und entweder im Kühlschrank erstarren lassen oder gleich einfrieren.

Lycheegelee (Sabrina Chouiref)

- 140 g Lycheepüree (ich habe eine große Dose Litschis püriert, das ergab diese Menge)
- 20 g Zucker (I)
- 3 Blatt Gelatine
- 1,5 g Pektin NH
- 3,5 g Zucker (II)

Die Gelatine einweichen, das Pektin NH mit dem Zucker (II) vermischen. Das Lycheepüree erwärmen, bei ca. 40° das Pektin einrühren und aufkochen lassen. Ca. 2 bis 3 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Lycheegelee ebenfalls in die kleine Bûcheform geben, direkt auf das Himbeerconfit. Die Form einfrieren.

Die Menge an Gelatine erschien mir sehr hoch. Ich habe aber dem von Sabrina angegebenen Rezept vertraut und es so gemacht 😊.

Red Velvetcake

- 100 g ganzes Ei
- 57 g Eigelb (ich habe zwei verwendet, also vom Gewicht her etwas weniger)
- 83 g Zucker (I)
- 57 g Eiweiß
- 47 g Zucker (II)
- 53 g Butter
- 67 g Mehl
- 13 g Maisstärke (Maizena)
- 13 g Backkakao
- 2,7 g Backpulver
- 2,7 g Natron
- 47 g Naturjoghurt
- 2,7 g Essig
- [Rote Lebensmittelfarbe](#)

Den Backofen auf ca. 170° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier, die Eidotter mit dem Zucker (I) schaumig rühren. In einer anderen Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker (II) zu steifen Eischnee schlagen. Die Butter schmelzen und die rote Lebensmittelfarbe dazugeben.

Alle trockenen Zutaten vermischen, ebenso das Joghurt mit dem Essig verrühren. Erst die Joghurtmischung vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, anschließend die gesiebten, trockenen Zutaten und den Eischnee untermelieren. Zum Schluss die gefärbte Butter unterheben.

Die Masse auf eine Silikonmatte oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Möglichst glatt und ca. 1 cm dick.

Die Masse ist auch diesmal wieder etwas mehr als benötigt. Ich wollte die Originalangaben nicht noch weiter herunterrechnen. Die Reste können ja gut für ein Dessert oder ein Kuchen im Glas verwendet werden.

Nach dem Auskühlen zwei Rechtecke ausschneiden. Ein kleines für die Einlegerform (6 cm x 22 cm) und ein größeres mit 9 cm x 25 cm. In Klarsichtfolie verpacken und bis zur Verwendung kühl lagern.

Himbeercreme (Sabrina Chouiref)

- 34 g Himbeerpüree
- 50 g Sahne
- 1 Eigelb
- 16 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- Rosenwasser (wer möchte, gibt eine gewünschte Menge hinzu)

Die Gelatine einweichen. Eigelb und Zucker verrühren, das Himbeerpüree dazugeben. Alles zusammen in einem kleinen Topf geben und auf ca. 82° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine darin auflösen und durch ein Sieb in eine kleine Schüssel streichen. Nun noch ggf. das Rosenwasser dazugeben. Abkühlen lassen auf ca. 30°, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Die Himbeercreme auf das Lycheegelee geben und die Form nochmals einfrieren.

Ich habe das an zwei Tagen gemacht. Das geht gut, wenn man das Himbeerconfit im Kühlschrank erstarren lässt, dann das Lycheegelee herstellt und die Einlegerform dann erstmalig einfriert.

Sobald die Himbeercreme etwas angezogen hat, könnt ihr das kleine Rechteck des Red Velvetcakes darauflegen und gleich wieder in den Tiefkühler stellen.

Vanillemousse

- 83 g Vollmilch
- 83 g Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 63 g gehackte weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 3 1/2 Blätter Gelatine
- 250 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Vollmilch und Sahne mit der aufgeschlitzten Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die Vanilleschote entfernen und die heiße Sahnemilch unter Rühren in die Eimasse gießen. Alles zurück in den Topf geben und bei milder Hitze und unter stetigem Rühren auf ca. 82° erhitzen. Die Creme dickt dabei etwas ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Nun über die weiße Kuvertüre gießen. Einen Moment warten und dann verrühren. Abkühlen lassen und bei ca. 30° die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung

Die Bûcheform mit der Reliefmatte auslegen, mit dem Vanillemousse zu zwei Drittel füllen. An den Rändern sauber hochstreichen. Die kleine Bûcheform ausformen und mittig einlegen, sanft eindrücken. Nochmals etwas Mousse darübergeben und mit dem Red Velvetcake abschließen. Die Form über Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- [Velvetspray rot](#)
- 50 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 0,5 g Callebaut [Mycryo Kakaobutter](#)
- rote fettlösliche Lebensmittelfarbe

Die Kuvertüre nach dieser [Methode](#) temperieren und zwei schmale Streifen (ca. 25 cm x 1,5 cm) herstellen. Ich habe eine Tortenrandfolie genommen und entsprechend zugeschnitten. Die Streifen mit einem Stück Backpapier abdecken und mit einem Brett o. ä. beschweren, dass sie sich bei Kristallisieren nicht krümmen.

Den Velvetspray nach Anleitung erwärmen. Die Torte ausformen und mit dem Velvetspray einsprühen. Ich mache das immer draußen, der Spray ist sehr fein und gelangt überall hin 😊. Oder ihr nehmt euch eine große Schachtel als Schutz. Die Schokoladestreifen an der Seite anbringen und die Torte nach Wunsch dekorieren.

Ich wusste lange nicht, was ich für eine Dekoration verwenden sollte. Denn eigentlich ist das Muster der Reliefmatte alleine schon so schön. Habe mich dann für diese schlichte Version entschieden.

