

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Törtchen: 6 Stück

Zubehör: Silikonform [Halbkugel 3 cm Ø](#), Silikonform [Halbkugel 4 cm Ø](#), Silikomart "[Goutte55](#)", [Tartelettesringe 3,5 cm hoch, 7 cm Ø](#)

Mandarinenkern

- 3 g Maisstärke (Maizena)
- 10 g kaltes Wasser
- 75 g [Mandarinpüree](#) (optional Mandarinsaft)
- 10 g Akazienhonig
- 3/4 Blatt Gelatine

Die Maisstärke mit dem Wasser verrühren, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Mandarinpüree mit dem Honig in einem Topf erwärmen, bei ca. 40° die Stärke einrühren und ca. zwei Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine darin auflösen und in die kleinen Halbkugeln (Silikonform) füllen. Die Form anschließend einfrieren.

Cremeux Bergamotte

- 1 Ei
- 30 g Zucker
- 5 g Maisstärke (Maizena)
- 45 g [Bergamotten-Püree](#) (optional Zitronenpüree oder -saft)
- 16 g Sahne
- 36 g [Glukosesirup](#)
- 35 g Butter
- 1/2 Blatt Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Ei mit dem Zucker und der Maisstärke verrühren. Das Bergamottenpüree, die Sahne und den Glukosesirup in einem Topf vermischen, Ei-Zucker-Stärke-Mischung dazu rühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze die Masse aufkochen auf 82° aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, ggf. durch ein Sieb streichen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse nun auf ca. 40° abkühlen lassen, dann die klein gewürfelte Butter mit dem Stabmixer emulgieren. Das Cremeux in die größere Halbkugel Silikonform geben, dabei bis knapp unter den Rand füllen. Die

Mandarineneinlage ausformen und mittig einlegen und mit nochmals etwas Cremeux abdecken. Die Form wieder einfrieren.

Mousse Bergamotte

- 75 g Vollmilch
- 60 g Sahne
- 2 Eigelbe
- 45 g Zucker
- 37 g [Bergamotten-Püree](#) (alternativ Zitronenpüree oder -saft)
- 3 Blätter Gelatine
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Zucker verrühren. Die Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, die heiße Sahnemilch zur Eigelb-Zucker-Mischung geben, verrühren und alles wieder zurück in Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf ca. 82° erhitzen. Anschließend vom Herd nehmen, ggf. noch durch ein Sieb streichen und auf ca. 30° abkühlen lassen. Ab und zu umrühren. Bevor die Masse zu gelieren beginnt und die richtige Temperatur erreicht ist, die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Das Mousse in die Silikonform füllen, darauf achten, dass die Ränder keine Lücken enthalten und die Mandarineneinlage in die Mitte legen, leicht eindrücken und mit nochmals etwas Mousse abdecken. Die Form muss nun nochmals in den Tiefkühler.

Mürbteig

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 56 g Maisstärke (Maizena)
- 30 g geschälte und geriebene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 104 g Butter (weich)
- 1 Ei

Die trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Anschließend die weiche Butter in kleinen Teilen dazu geben und zu Streuseln verarbeiten. Dabei den Aufsatz für den Rührteig verwenden. Den Mürbteig herausnehmen und kurz nochmals durchkneten. Zu einem Teigziegel formen und für mind. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Anschließend die Tartelettesringe auskleiden, wer zur Verfügung hat, auf eine [Airmat](#) stellen und für nochmals ca. eine viertel Stunde ins Gefrierfach stellen. Anschließend bei ca. 170° Ober-/Unterhitze backen. Die Mürbteigschalen können selbstverständlich auch auf einer normalen Silikonmatte oder auf Backpapier gebacken werden.

Nussfinancier

- 80 g Puderzucker
- 30 g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 30 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 70 g Eiweiß (von ca. 2 Eiern)
- Abrieb einer Zitrone
- 50 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Entweder eine Silikonmatte mit Rand oder eine quadratische Form mit etwa 20 cm vorbereiten. Ihr könnt den Financierteig aber genau so gut in eine Springform

geben. Die Formen zuvor mit Backpapier auslegen.

Die Butter schmelzen, sie darf etwas an brauner Farbe annehmen und leicht nussig riechen. Puderzucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die gemahlene Mandeln und den Zitronenabrieb hinzufügen. Das Eiweiß nur ein wenig mit einer Gabel verschlagen, zu den trockenen Zutaten geben und verrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter mit einem Gummischaber einrühren. Den Teig auf die Silikonmatte streichen (ca. 1/2 cm dick) oder in die Form geben und 15-20 Minuten backen. Den Teig auskühlen lassen.

Mandarinencremeux

- 120 g [Mandarinenpüree](#) (alternativ Mandarinenensaft)
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 30 g Zucker
- 1 1/2 Blatt Gelatine
- 72 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Alle Zutaten außer der Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf ca. 82° erhitzen. Die Masse durch ein Sieb streichen, die Gelatine darin auflösen und anschließend auf ca. 40° abkühlen lassen. Anschließend die klein geschnittene Butter mit dem Stabmixer emulgieren.

Zubereitung Tartelettes

Aus dem Nussfinancier Kreise mit einem Ø von 5 cm ausstechen (ggf. etwas größer, je nachdem welche Tartelettesringe verwendet wurden). Ich habe etwas Lemoncurd auf den Mürbteigboden gestrichen und anschließend den Nussfinancier eingelegt. Mit dem Cremeux bis knapp unter den Rand füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Mirrorglaze

- 120 g [Glukosesirup](#)
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser (I)
- 8 g Gelatine gemahlen
- 48 g Wasser (II)
- 120 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 80 g gesüsste Kondensmilch

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. Mit dem Stabmixer emulgieren und dabei 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. Ich habe die Mirrorglaze dieses Mal nicht über Nacht in den Kühlschrank gegeben, sondern gleich verwendet bzw. sobald sie die Verwendungstemperatur von ca. 34° erreicht hat.

Fertigstellung

Schokoladeringe und Dekoration (ein, zwei Tage im Voraus herstellen)

- 200 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 2 g Callebaut Mycryo
- Kakaobutter
- [fettlösliche Lebensmittelfarben](#) (z. B. von Color Mill, können auch einzeln erworben werden)

Als erstes habe ich kleine Mengen Kakaobutter geschmolzen und mit verschiedenen Farben eingefärbt. Für die Herstellung der Ringe habe ich meine Dessertringe mit einem Ø von 7,5 cm verwendet und zuvor mit einem Streifen Tortenrandfolie umhüllt. Dieser sollte mindestens 3,5 cm breit sein.

Ich habe gleich 12 Streifen ausgeschnitten, 6 Stück werden ja noch für die Schokolade selber benötigt. Zudem habe ich mir noch ein kleineres Rechteck an Acetatfolie für die Kreise bereit gelegt.

Nun habe ich die gefärbte Kakaobutter einzeln nochmals erwärmt und mit einem feinen Pinsel Punkte aufgemalt. Das wiederholt ihr mit den einzelnen Farben. Die Kakaobutterpunkte härten relativ rasch aus. Anschließend die Kuvertüre temperieren - ich verwende [diese Methode](#) hier - und die Schokolade dünn auf die Folien aufstreichen. Die Streifen umgehend aufnehmen, die Ränder abstreifen und beiseite legen. Sobald die Schokolade aushärtet, können die Streifen um die vorbereiteten Ringe gelegt werden und aus der Platte die Kreise ausgestochen werden. Diese anschließend mit einem Backpapier abdecken und mit einem Brett beschweren.

Zugegeben, der Aufwand ist ein bisschen höher - aber ich finde, es sieht einfach toll aus 😊.

Mikrowellenbiskuit

Am Tag der Fertigstellung habe ich nach [diesem Rezept](#), welches ich auf "Vanilletanz" gefunden habe, einen Mikrowellenbiskuit in vier Farben hergestellt.

Die Törtchen nun ausformen und mit der Mirrorgläze glasieren. Je ein Törtchen auf ein Tartelettes legen. Die Schokoladeringe vorsichtig lösen, die Folie abziehen und um die Tartelettes legen. Den Mikrowellenbiskuit auseinander zupfen und um die Törtchen legen.

