

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Cassis | Haselnuss | Torte

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: Silikonform Silikomart „Tortaflex“ 16 cm Ø, Silikonform Silikomart „Universo“, verschiedene [Halbkugelsilikonformen](#) (2 cm, 3 cm, 4 cm Ø), [Tortenrandfolie](#) 4 cm breit

Cassiscremeux

- 100 g [Cassis Fruchtpüree](#) (z. B. von Ponthier)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Butter

Das Fruchtpüree, Ei, Eigelb und Zucker unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Masse darf nicht zu warm werden, sonst flockt das Eiweiß aus. Die Gelatine zuvor in eiskaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der Creme auflösen. Sobald die Creme auf ca. 40° abgekühlt ist, die klein geschnittene Butter mit einem Stabmixer emulgieren. Das Cremeux in die Torteflexform geben und einfrieren.

Für die Zubereitung der nächsten Schritte muss die jeweils vorher hergestellte Schicht nicht unbedingt durchgefroren sein, es genügt, wenn sie ausreichend fest geworden ist.

Weißer Schokoladencreme mit Orangen (Gregory Doyen)

- 25 g [Invertzucker](#) (ich habe Akazienhonig verwendet)
- 5 g [Glukosesirup](#)
- 100 g Sahne
- 90 g Vollmilch
- 2 Eigelb
- 75 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 25 g [Kakaobutter](#) (im Bioladen tw. auch erhältlich)
- Abrieb einer ganzen Orange

Die Sahne mit der Vollmilch und dem Orangenabrieb in einem Topf erhitzen. Die Kuvertüre zusammen mit der Kakaobutter in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. In meinem Fall den Honig und Glukosesirup zu den Eigelben geben und vermischen und zu der heißen Sahnemilch geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 83° erhitzen und für ca. 20 Sekunden köcheln lassen. In drei Teilen zu der Kuvertüre geben und gut verrühren. Mit dem Stabmixer emulgieren. Die Creme auf das Cremeux geben und die Form wiederum einfrieren.

Cassis Fruchteinlage

- 150 g [Cassis Fruchtpüree](#) (z. B. von Ponthier)
- 40 g Zucker
- 15 ml Orangensaft
- 1 1/2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, Fruchtpüree, Zitronensaft und Zucker in einem Topf erhitzen. Die Gelatine darin auflösen, anschließend etwas abkühlen lassen. Dann auf die Schokoladencreme geben und wiederum einfrieren.

Sacherbiskuit ([J. Loustau](#))

- 73 g Marzipan
- 1 Dotter
- 1 Ei
- Abrieb einer Orange
- 27 g Zucker
- 67 g Eiweiß
- 27 g Zucker
- 20 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 20 g Butter

Das Marzipan grob in die Rührschüssel reiben, Orangenabrieb dazugeben und mit dem Ei, dem Eidotter und dem Zucker schaumig rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat und die Eimasse schön cremig ist. Die Butter schmelzen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Kakao vermischen, sieben und mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Einen Esslöffel von der Biskuitmasse mit der aufgelösten Butter vermengen und die sich mit dem Butter verbundene Masse wieder zurück unter die gesamte Biskuitmasse heben. Den Biskuit in einer 18cm Springform für ca. 30 min im vorgeheizten Backofen backen. Über Nacht auskühlen lassen, anschließend die Oberfläche begradigen.

Knusperschicht

- 27 g [Crêpes Dentelles](#) (alternativ: Waffelröllchen)
- 23 g Schokolademürbteigreste (alternativ: einfache Butterkekse)
- 33 g Vollmilchkuvertüre fein gehackt oder [Calllets](#)
- 7 g Haselnussmus (z. B. von [KoRo](#) oder aus dem Bioladen)

Ich habe eigentlich immer Mürbteigstreusel vorrätig (sie sind zu lecker zum Naschen 😊), ansonsten könnt ihr auch einfache (Schokolade)Butterkekse verwenden.

Die Schokolade in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen und das Haselnussmus unterrühren. Anschließend die Streusel und Waffelröllchen fein zerbröseln und unterheben. Die Knuspermasse in eine zweite Tortaflexform geben und mit der Rückseite eines kleinen Löffels in die Form drücken. Die Oberfläche sollte so glatt wie möglich sein.

Ihr könnt die Masse auch zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen und dann einen Kreis von 18 cm Ø ausstechen. So wird die Schicht natürlich besonders glatt.

Vom Schokoladebiskuit am Rand etwas wegnehmen und auf die Knusperschicht legen. Die Fruchtschicht ausformen und auf den Biskuit legen. Alles zusammen nochmals über Nacht einfrieren.

Schokoladenussmousse

- 70 g Vollmilch
- 70 g Sahne
- 2 Eigelb
- 17 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine
- 20 g Haselnussmus (z. B. von [KoRo](#) oder aus dem Bioladen)
- 70 g Vollmilchkuvertüre fein gehackt oder [Callets](#)
- 150 g Sahne

Vollmilch und Sahne in einem Topf erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die heiße Sahnemilch zu den Eigelben geben, vermischen und alles wieder zurück in den Topf geben. Die Masse unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 83° erhitzen. Den Topf dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Über die Schokoladecallets geben, kurz ruhen lassen, das Haselnussmus dazugeben und alles gut verrühren. Am einfachsten geht es mit einem Stabmixer, womit auch eine sehr sämige Textur entsteht. Das Ganze nun auf ca. 30° abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung

Das Mousse in die Tortaflexform füllen und am Rand hochstreichen. Die Tortaflexform ausformen, mittig einlegen (die Knusperschicht ist oben) und sanft eindrücken. Darauf achten, dass der Zwischenraum zwischen Form und Innenteil schön mit dem Mousse ausgefüllt ist. Die Torte mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals über Nacht einfrieren.

In der Zwischenzeit die Mirrorgläze und die Schokoladendekoration zubereiten.

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](#) (Gelfarben in bordeauxrot, violett und eine geringe Menge schwarz)

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. 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.

Schokoladendekoration

- 200 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 2 g [Callebaut Mycryo Kakaobutter](#)
- fettlösliche Lebensmittelfarbe (z. B. von Color Mill, ich habe [dusk](#) und [lila](#) verwendet)

Zwei Tortenringe mit einem \emptyset von 18 cm mit Tortenrandfolie bekleiden. Ein weiterer Streifen Tortenrandfolie entsprechend dem Umfang des Tortenringes abschneiden und in zwei Teile schneiden und zwar der Länge nach. Ein Teil mit einer Breite von 3 cm und einen mit 1 cm. Dies als Vorbereitung für die Schokoladenringe.

Für die Blume habe ich mir drei unterschiedliche Halbkugel-Silikonformen bereitgelegt.

Die Schokolade temperieren und einfärben. Ich verwende zum Temperieren immer [diese Methode](#). Die Tortenringe wie [hier](#) angeführt herstellen und kühl stellen. Gegebenenfalls müsst ihr die Kuvertüre nochmals erwärmen. Anschließend in jede Halbkugel einen Klecks Schokolade geben und die Form dann hin und her bewegen, sodass die Halbkugel unregelmäßig mit der Schokolade überzogen ist. Das geht ganz einfach und kann auch nicht schiefgehen. Die Formen ebenfalls auskühlen lassen. Am nächsten Tag können die Halbkugeln ausgeformt werden. Ich habe ein Papierförmchen für Muffins genommen und in die Mitte einen Klecks Kuvertüre gegeben. Anschließend die einzelnen Schokoladeflächen darauf so arrangieren und in den Klecks Schokolade stellen, dass eine Blüte entsteht. Wer hat, kann mit Kältespray das jeweilige Aushärten beschleunigen. Durch das Papierförmchen, welches am Rand den Halt gibt, geht es aber auch ohne ganz gut.

Ich war sehr glücklich und stolz, dass ich zumindest eine Annäherung an eine Blüte hergebracht habe ♥.

Gutes Gelingen

