

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Erdbeer | Ananas | Yuzu Torte „Shikoku“

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: [Silikonform](#) 18 cm Ø, Silikomart [Tortaflex](#) 16 cm Ø, [Pralinenform Lotus](#), Tortenrandfolie

Erdbeerkompott

- 150 g Erdbeeren klein geschnitten
- 100 g Erdbeerpüree (selbst gemacht oder z. B. von Ponthier)
- 10 g Zitronensaft
- 45 g Zucker
- 2 g Pektin NH
- 2 Blätter Gelatine

Das Pektin mit einem Esslöffel Zucker vermischen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die klein geschnittenen Erdbeeren mit dem restlichen Zucker, dem Püree und dem Zitronensaft aufkochen lassen. Bei ca. 40° das Pektin einrühren und für ca. zwei Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die gut ausgedrückte Gelatine einrühren und das Kompott in die Tortaflexform füllen. Einfrieren oder im Kühlschrank erstarren lassen.

Ananascremeux

- 150 g Ananaspüree (selbstgemacht oder z. B. von Ponthier)
- 73 g Zucker
- 2 Eigelb
- 10 g Maisstärke (z. B. Maizena)
- 27 g Yuzusaft oder -püree

- 2,5 g Pulvergelatine
- 12,5 g Wasser

Die Pulvergelatine in das Wasser einrühren und quellen lassen. Das Püree in einem Kochtopf erhitzen. Daneben die Eigelbe mit dem Zucker und der Stärke verquirlen. Das heiße Püree in die Eigelbe einrühren, alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei nur mittlerer Hitze auf 82° erhitzen. Anschließend die Gelatine darin auflösen und das Yuzupüree zugeben. Mit einem Stabmixer emulgieren.

Die Masse auf das Erdbeerkompott geben und die Form wieder einfrieren oder zumindest im Kühlschrank erstarren lassen.

Erdbeermousse

- 70 g Erdbeerpüree
- 20 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree mit dem Zucker erwärmen, die Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen und unter das Püree heben. Das Mousse auf die Ananascremeuschicht geben und nochmals einfrieren.

Cashewbiskuit

- 30 g geriebene Cashewnüsse
- 20 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker (II)
- 35 g Mehl

Die Nüsse mit dem Zucker (I), dem Ei und dem Eigelb dick schaumig aufrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) steif schlagen und zusammen mit dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse heben. Die Masse in eine Springform mit 18 cm Ø geben und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170° Ober-/Unterhitze ca. 20 min goldgelb backen. Über Nacht abkühlen lassen und die Oberfläche begradigen.

Cashewknusperschicht

- 60 g [Callebaut Ruby Kuvertüre](#) (alternativ weiße Kuvertüre)
- 56 g Mürbteigstreusel oder zerbröselte Butterkekse
- 15 g [Waffelröllchen](#) (alternativ Eiswaffelröllchen)
- 15 g geriebene Cashewnüsse
- 1 Prise Salz

Ich hatte noch Reste von Mürbteig, aus welchem ich Streusel herstellte. Falls ihr nicht extra einen Mürbteig herstellen wollt, könnt ihr auch Butterkekse nehmen und diese fein zerbröseln.

Die Kuvertüre schmelzen und die trockenen Zutaten unterrühren. Das bereits vorbereitete und inzwischen gefrorene Innenteil aus der Tortaflexform nehmen und die Knuspermasse auf dem Boden verteilen. Mit einem feuchten Löffelrücken so glatt wie möglich streichen. Anschließend den Biskuit auflegen und das Innenteil. Nochmals in den Tiefkühler legen. Es muss nicht unbedingt nochmals über Nacht dort verbleiben. Die Knusperschicht wird rasch fest, womit nun auch bereits mit der Zubereitung des Yuzumousse begonnen werden kann.

Yuzumousse ([Maren Lubbe](#))

- 125 g Vollmilch
- 100 g Sahne
- Dünn abgeschälte Schale ½ Zitrone
- 5 Eigelbe
- 75 g Zucker
- 60 g [Yuzupüree](#)
- 5 Blätter Gelatine
- 250 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne zusammen mit der Zitronenschale zum Kochen bringen. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel verschlagen. Die Zitronenschale entfernen und die heiße Sahnemilch unter stetigem Rühren in die Eigelbmasse gießen. Alles durch ein Sieb zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren bei nur mittlerer Hitze 82° bringen. Den Topf vom Herd ziehen und die Gelatine in der Creme auflösen. Langsam das Yuzupüree einrühren. Die Creme auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen und nach und nach unterheben. Ich habe diesmal einen Yuzusaft genommen, das Püree (z. B. von Ponthier ist doch sehr teuer), es hat genau so gut funktioniert und dem Geschmack keinen Abbruch getan.

Zubereitung

Das Mousse in die Silikonform geben und mit einer Palette am Rand hochstreichen. Die Tortaflexform ausformen und mittig einlegen. Sanft eindrücken und darauf achten, dass der Rand sauber mit Mousse gefüllt ist. Es sollte frei von Löchern sein. Die Form nochmals über Nacht einfrieren.

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
- [Lebensmittelfarbe](#) (Gelfarben in gelb)

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,

noch eine winzige Menge gelber Lebensmittelfarbe dazugeben. 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.

Schokoladering und Schokoladetulpen

- Tortenrandfolie (3 cm und ca. 6 cm breit)
- Pralinenform (siehe oben)
- Tortenring 18 cm Ø
- 300 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 3 g [Callebaut Mycryo Kakaobutter](#)
- fettlösliche Lebensmittelfarbe (z. B. von [Color Mill](#))

Die Pralinenform muss erst mit einem Wattebausch ganz sauber auspoliert werden. Das ist wirklich wichtig.

Die Kuvertüre temperieren. Ich verwende immer diese Methode. Damit sich die Schokoladeschalen anschließend auch aus der Form lösen, ist es wichtig, dass die Schokolade richtig temperiert ist. Die Mulden mit der Kuvertüre bis zum Rand füllen. Damit keine Luftbläschen die Oberfläche der Schokolade stören, nun mit dem Griff eines Spatels o.ä. an die Seitenwände der Pralinenform klopfen. Anschließend die Form mit einem Schwung auf den Kopf drehen und so die Kuvertüre herauslaufen lassen. Nun mit einem [Schokoladespatel](#) die überschüssige Kuvertüre sauber von der Oberfläche der Form abstreifen. Die Form einige Stunden oder über Nacht in einem kühlen Raum auskristallisieren lassen. Wenn alles korrekt gelaufen ist, kann man die Schokoladeschalen ganz leicht aus der Pralinenform lösen und mit etwas geschmolzener Schokolade zu einer Tulpe zusammenkleben. Wenn das nicht auf Anhieb funktioniert, wie bei mir :-), habe ich sie beim zweiten Anlauf für eine Weile in den Kühlschrank gelegt. So ganz habe ich den Dreh einfach noch nicht heraus.

Einen Teil der restlichen Kuvertüre grün einfärben. Ev. müsst ihr sie nochmals leicht erwärmen - aber Achtung: die Temperatur darf nicht überschritten werden, sonst muss der Temperiervorgang nochmals wiederholt werden. Die Kuvertüre auf die beiden zurechtgelegten (ca. 60 cm lang) Tortenrandfolien geben und mit einer Palette glatt streichen. Sofort an einer Spitze aufheben, die Ränder abstreifen und beiseite legen. Sobald die Kuvertüre angezogen hat, etwas matter und fester wird - aber noch nicht zu fest - den schmalen Tortenstreifen um den Tortenring legen und mit einem Klebestreifen fixieren. Das habe ich noch vergessen: Um den Tortenring lege ich auch immer eine Tortenrandfolie. Beim breiteren Streifen mit einem Lineal schräg einritzen, um länglich Blätter herzustellen. Dann um einen Ausrollstab legen und ebenfalls mit einem Klebestreifen fixieren. Leider habe ich es zu gut gemeint mit meinem Stängeln. Sie sind sehr lockig geworden :-). Ich habe hier sogar drei unterschiedlich breite Tortenringe hergestellt. Das kann, muss man aber nicht. Die Torte sieht auch mit nur einem Ring z. B. ebenfalls im Grün der Blätter, schön aus.

Fertigstellung

Die Mirrorgläze erst vorsichtig (Mikrowelle oder über dem Wasserbad) auf 40° erwärmen, mit einer Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Vorsichtig nochmals durchrühren.

Eine flache Schale oder ein Blech bereitstellen und darauf eine umgedrehte kleine Schüssel stellen. Die Torte ausformen und auf die Schlüsselunterseite legen. Mit der Mirrorgläze glasieren, die überlaufende

Glasur wird aufgefangen, die Rändern sauber nach innen abstreifen. Die Torte auf eine Tortenplatte heben, vorsichtig den oder die Schokoladeringe darum legen und mit den Tulpen dekorieren.

Die Torte im Kühlschrank vollständig auftauen lassen.