

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Mohntorte | Zitrone | Cassis

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, Silikomart "[Universo](#)" 18 cm Ø, Silikomart "[Quenelle](#)"

Zitronen-Orangencremeux

- 50 g [Zitronenpüree](#) (alternativ: Zitronensaft) z. B. von Ponthier
- 25 g Orangensaft (o. Fruchtfleisch)
- 10 g Butter (I)
- Abrieb einer Orange
- 3 g Maisstärke (z.B. Maizena)
- 20 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Blatt Gelatine
- 60 g weiche Butter (II)
- 80 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Zitronenpüree (o. -saft) mit Butter (I) und dem Orangenabrieb zum Kochen bringen. In einer kleinen Rührschüssel das Eigelb mit dem Zucker und der Maisstärke verschlagen. Den heißen Fruchtsaft dort hineinrühren und alles wieder zurück in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren die Masse einköcheln lassen, sie dickt dabei langsam etwas ein. Die Gelatine gut ausdrücken und in der Creme auflösen. Vom Herd nehmen und mit dem Mixstab durchpürieren, dabei nach und nach die weiche Butter (II) in kleinen Stückchen dazugeben. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Creme ziehen. Die Masse in die Tortaflexform geben und einfrieren.

Cassisfruchtgelee

- 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, Orangensaft und Zucker in einem Topf erhitzen. Die Gelatine darin auflösen, anschließend etwas abkühlen lassen. Dann auf das Zitronencremeux geben und wiederum einfrieren.

Zitronenbiskuit mit Olivenöl

- 1 Eier
- 70 g Zucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 40 g Sahne
- 70 g glattes oder Kuchenmehl
- 1/2 gestrichenen TL Backpulver
- 20 g Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit einem Ø von 18 cm mit Backpapier auslegen. Die beiden Eier mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig aufschlagen. Langsam die Sahne einlaufen lassen und die Zitronenschale kurz einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Eigelbmasse sieben. Vorsichtig unterheben. Zum Schluss das Olivenöl kurz unterrühren. Die Masse auf die beiden Springformen aufteilen und ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen, danach die Oberseite gerade schneiden.

Knusperschicht

Für diese Knusperschicht muss erst aus den u.a. Zutaten ein Mürbteig hergestellt werden.

- 40 g weiche Butter
- 25 g Zucker
- 60 g Mehl
- 10 g geriebene und geschälte Mandeln
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Den Mürbteig zu Streuseln zupfen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180° Umluft golden backen. Auskühlen lassen. Anschließend so fein wie möglich zerbröseln.

- 80 g Mürbeteigstreusel
- 32 g [Crepes dentelles Waffelröllchen](#)
- Abrieb einer halben Zitrone
- 55 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 10 g Butter

Die Kuvertüre mit der Butter in der Mikrowelle schmelzen, die Crêpes dentelles Waffelröllchen ebenfalls fein zerbröseln und mit den Streuseln und der Zitronenschale vermischen. Die trockenen Zutaten zur geschmolzenen Schokolade geben. Anschließend den Biskuit darauflegen, das vorbereitete Innenteil ausformen und auf den Biskuit legen. Die Form für ca. 1 Stunde in den Tiefkühler stellen. Das ist mehr als ausreichend bis die Knusperschicht festgeworden ist und die Torte fertiggestellt werden kann.

Ihr habt sicher schon bemerkt, dass ich für die Knusperschichten sehr oft diese zarten Waffelröllchen verwende. Sie sind ein zartes und kostbares Gut. Nun habe ich heute doch tatsächlich gesehen, dass meine liebe Bloggerfreundin Maren einen Beitrag auf ihrer Homepage diesen zarten Röllchen gewidmet hat. Und nicht nur das, sie hat ein Rezept gepostet, nach welchem dieses Knuspergebäck auch selber hergestellt werden kann. Seht euch das gerne [hier](#) einmal an. Vielen Dank Maren für das tolle Rezept!!

Mohnmousse (M. Lubbe)

- 200 g Vollmilch
- 30 g Marzipanrohmasse
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 gestrichener Tl. Maisstärke (z. B. Maizena)
- 3 Blätter Gelatine
- 30 g gemahlener Mohn
- 180 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Marzipanrohmasse raspeln und zusammen mit der Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Die Eigelbe mit dem Zucker und der Stärke verrühren. Die heiße Milch unter Rühren dazugießen, verrühren und alles wieder zurück in den Topf gießen. Bei milder Hitze und unter ständigem Rühren auf ca. 82 Grad erhitzen bis sie etwas eindickt. Den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Anschließend den gemahlener Mohn hinzufügen. Die Mohncreme auf ca. 30 Grad abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung

Zuerst vier Quenelles mit dem Mohnmousse füllen. Das restliche Mohnmousse in die Universoform geben, das vorbereitete Innere der Torte ausformen und mittig einlegen. Sanft eindrücken, dabei darauf achten, dass am Rand keine Lücken entstehen. Die Torte mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühler stellen, die Quenelleform ebenfalls tiefkühlen

Mirrorgläze

- 120 g [Glukosesirup](#)
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser (I)
- 8 g Pulvergelatine
- 48 g Wasser (II)
- 120 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 80 g gesüsste Kondensmilch (z. B. von Nestle)
- Lebensmittelfarbe 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. Dann die Lebensmittelfarbe zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren. Darauf achten, dass der Stabmixer immer unter der Oberfläche gehalten wird, damit keine Luftblasen entstehen. Solange rühren, bis eine schön sämige Glasur entstanden ist. Direkt auf die Oberfläche eine Klarsichtfolie geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 1 g [Myryo Kakabutter](#) (v. Callebaut)
- Gelbe Lebensmittelfarbe für Schokolade (entweder [Pulverfarbe](#) oder [diese hier](#))
- [Tortenrandfolie](#) 4 cm (für den schmälere Streifen in der Mitte durchschneiden und die zweite Hälfte für das nächste Mal aufbewahren 😊)
- [Velvetspray gelb](#)

Die Kuvertüre [temperieren](#) und gelb einfärben. Ich habe einen 4 cm hohen und einen 2 cm hohen Schokoladestreifen hergestellt. Wie ich diese mache, könnt ihr in [diesem Beitrag](#) nachlesen.

Die Mirroglaze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf ca. 40 Grad erwärmen, mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34 Grad abkühlen lassen. Nochmals vorsichtig durchrühren. Immer wieder darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen.

Eine flache Schale mit einer umgedrehten kleinen Schüssel darauf vorbereiten. Die Torte ausformen, sofort auf die Schüssel legen und mit der Mirroglaze überziehen. Die "Abtropfnasen" mit einer kleinen Palette nach innen abstreifen. Die Torte auf eine Tortenplatte heben und die Schokoladeringe darum legen. Nun noch den Velvetspray nach Packungsanleitung erwärmen, die Quenelles ausformen, besprühen und auf der Torte arrangieren. Kleine Blüten und Minzeblätter vervollständigen die Dekoration ♥.

