

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Torte Tonka | Karamell | Vanille

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: Silikomart ["Tortaflex" 16 cm Ø](#) (2 Stk.), Silikomart ["Universo" 18 cm Ø](#), Silikomart ["Truffles" 20 ml](#)

### Haselnusspraliné (Philippe Conticini)

- 300 g ganze Haselnüsse
- 200 g Zucker
- 50 g Wasser

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Die Haselnüsse auf einem Blech verteilen und im Backofen rösten bis sie duften. Den Zucker mit dem Wasser auf 116 Grad kochen. Die gerösteten Nüsse in den heißen Sirup geben und immer wieder mit einem Holzlöffel umrühren. Zunächst bildet sich eine weiße kristalline Schicht um die Nüsse. Weiter rühren bis alle Nüsse von einer goldbraunen Karamellschicht bedeckt sind.

Es werden sozusagen zuerst "gebrannte Haselnüsse" hergestellt.

Die karamellisierten Nüsse auf eine Silikonmatte oder ein Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen. In einem Multimixer (Thermomix o. ä.) geben und auf höchster Stufe zu einer feinen Creme mixen. Dabei immer wieder Pausen machen, damit die Creme (und auch der Mixer 😊) nicht heiß wird und an Qualität verliert! In sterilisierte Gläser abgefüllt, hält sich das Praliné mehrere Wochen.

Dieses Haselnusspraliné ist Grundlage für die "Tortenfüllung". Wem das Herstellen des Pralinés zu aufwendig ist, kann stattdessen auch ein Haselnussmus (Bioladen) verwenden. Ich hab's nicht ausprobiert, ich denke, es spricht aber nichts dagegen. Das Ganze wird dann vielleicht nicht ganz so süß.

### Haselnusspraliné-Creme

- 60 g Milch
- 1 Eigelb
- 6 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 70 g [Valrhona Dulcey Kuvertüre](#)

- 20 g Haselnusspraliné (selbstgemacht s.o. oder gekauft, alternativ Haselnussmus)
- 140 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Eigelb und Zucker verrühren. Die heiße Sahnemilch dazugießen, alles gut vermischen und wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 83° erhitzen. Die Masse dickt dabei etwas ein.

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen, das Praliné unterrühren. Die zuvor hergestellte Creme anglaise in drei Teilen zur Kuvertüre geben, immer vorerst gut untermengen, bevor der nächste Teil dazugegeben wird. Die Masse muss nun auf ca. 30° abkühlen. Dabei ab und zu umrühren. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne untermischen und auf die beiden Tortaflexformen verteilen. Die beiden Formen einfrieren.

#### Tonka-Karamell (Davide Malizia)

- 50 g Zucker
- 25 g Glukosesirup
- 10 g Butter
- 1,5 g Salz
- 15 g Haselnusspraliné (selbstgemacht s.o. oder gekauft, alternativ Haselnussmus)
- 110 g Sahne
- [geriebene Tonkabohne](#)
- 1 Eigelb
- 2,5 g Pulvergelatine
- 12,5 g kaltes Wasser

Die Gelatine in das Wasser einrühren und quellen lassen. Zucker und Glukosesirup karamellisieren lassen. Währenddessen die Sahne mit der geriebenen Tonkabohne ebenfalls erhitzen. Sobald ein goldbraunes Karamell entstanden ist, erst die Butter unterrühren, dann die Sahne (Achtung: es sprudelt ganz ordentlich).

Das Eigelb verquirlen und ein Drittel des Karamells in das Eigelb einrühren. Wieder zurück in den Topf mit der restlichen Karamellbasis geben und wie eine Creme Anglaise unter Rühren auf ca. 82° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse in einen hohen schmalen Rührtopf geben, das Haselnusspraliné dazugeben und mit dem Stabmixer emulgieren.

Das Tonkakaramell in eine der Tortaflexformen mit der Pralinécreme geben, die zweite Scheibe mit der Pralinécreme ausformen und auf das Tonkakaramell legen. Es sind nun drei Schichten: Pralinécreme-Tonkakaramell-Pralinécreme. Die Form wieder einfrieren.

#### Haselnussbiskuit

- 2 Eigelb
- 25 g [Muscovadozucker](#) (Bioladen)
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 TL Backkakao
- 25 g geriebene Haselnüsse
- 10 g neutrales Öl

Die Eigelbe mit dem Muscovadozucker dick schaumig aufrühren. Mehl und Backkakao vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig zusammen mit dem gesiebten Mehl-Kakao und den Pekannüssen unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluss noch vorsichtig das Öl unterheben.

Die Masse in eine Springform mit einem Ø von 18 cm geben und im vorgeheizten Backrohr bei 170° Umluft ca. 20 Minuten backen. Diese Zeitangabe bitte nicht in Stein meißeln. Jedes Backrohr ist doch etwas anderes, daher lieber auf Sicht backen oder mit der Handfläche die Oberseite prüfen. So lässt sich das Ende der Backzeit oft besser feststellen.

Gut auskühlen lassen, dann die Oberfläche begradigen.

## Vanillemousse

- 2,5 Blätter Gelatine
- 2 Eigelbe
- 35 g Zucker
- 90 ml Vollmilch
- 15 g Sahne (I)
- 1 Vanilleschote
- 4 g flüssiges Vanilleextrakt
- 280 g Sahne (II)

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Zucker verrühren. Milch und Sahne (I) in einem kleinen Topf gießen, das Mark der Vanilleschote herauskratzen und gemeinsam mit dem flüssigen Vanilleextrakt dazu geben. Die Sahnemilch erhitzen, zum Eigelb geben und gut verrühren. Alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erhitzen. Die Masse dickt langsam etwas ein. Bei Erreichen der Temperatur vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Durch ein Sieb in eine Rührschüssel geben. Die Creme muss nun auf ca. 25° abkühlen, dabei nicht vergessen, ab und zu umzurühren. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben.

## Zubereitung

Vier oder fünf der "Trufflesformen" mit dem Vanillemousse füllen. Das restliche Mousse - bis auf zwei, drei Esslöffel - in die Silikonform "Universo" geben und am Rand hochstreichen. Das verhindert mögliche unschöne Lücken. Die Tortaflexform mit dem Karamell ausformen und mittig einlegen. Eine dünne Schicht mit dem restlichen Mousse darüber streichen und mit dem Haselnussbiskuit abschließen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals einfrieren.

## Mirrorglaze

- 120 g [Glukosesirup](#)
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser (I)
- 8 g Gelatine gemahlen
- 48 g Wasser (II)
- 120 g [Valrhona Dulcey Kuvertüre](#)
- 80 g gesüsste Kondensmilch
- ggf. etwas braune [Lebensmittelfarbe](#)

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. Wer die Farbe intensiver möchte, kann nun noch etwas braune Lebensmittelfarbe dazu geben. Anschließend mit dem Stabmixer emulgieren. 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.

## Fertigstellung

- 100 g [Valrhona Dulcey Kuvertüre](#)
- 100 g Zartbitterkuvertüre z. B. von Callebaut
- je 1 g Mycryo Kakaobutter

Wie ich euch schon das eine oder andere Mal informiert habe, ist es schwierig, eine kleine Menge Schokolade zu temperieren. Ich kann euch daher empfehlen, wenn ihr schon dabei seid, stellt immer mehrere oder mindestens zwei der Schokoladeringe her. So ist auch gleich ein Ersatz vorhanden, sollte doch einmal einer brechen 😊.

Ich habe aus der helleren Kuvertüre einen Streifen von 3 cm und aus der dunklen Kuvertüre einen Streifen mit ca. 1,5 cm hergestellt. Wie ich das mache, könne ihr [hier](#) nachlesen.

Die Mirroglaze aus dem Kühlschrank nehmen und langsam in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf ca. 40° erwärmen. Zum Umrühren nehmt ihr am besten ein Messer oder einen Rührspatel. Bei zu heftigem Rühren entstehen neuerlich Luftbläschen, welche unschön aussehen. Mit Klarsichtfolie an der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, eine flache Schale mit einer umgedrehten kleinen Schüssel vorbereiten. Die Torte ausformen und mit der Mirroglaze glasieren. Das geht ganz einfach, in dem ihr die Glasur aus ca. 20 cm Höhe über die Torte gießt. Die Glasur wird durch die Kälte der Torte sofort fest, sodass die abtropfenden Ränder auch gleich mit einem kleinen Messer abgeschnitten oder nach innen gestrichen werden können.

Die Torte auf eine Tortenplatte heben. Die restliche Glasur aufnehmen und nochmals auf ca. 34° erwärmen. Wir müssen noch die kleinen Kugeln glasieren. Dafür die kleinen Kugeln ausformen und mit einem Zahnstocher aufspießen und in die Glasur tauchen. Die Unterfläche auf etwas Backpapier abstreifen und dann auf die Torte setzen.

Die beiden Schokoladeringe vorsichtig vom Plastikrand lösen und um die Torte legen. Die Oberfläche mit weiteren Kleinigkeiten (in diesem Fall waren es der Jahreszeit entsprechend kleine Ostereier) und Blüten dekorieren.

