

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Erdbeer | Basilikum | Törtchen „Pomodoro“

Törtchen: 12 Stück á 24 ml

Zubehör: Silikonform [Silikomart "Pomodoro"](#)

Basilikummousse

- 36 g Milch
- 36 g Sahne
- 24 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 3 g Basilikumblätter
- 100 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne aufkochen, Zucker mit dem Eigelb glattrühren. Die heiße Sahnemilch dazugeben und alles zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf ca. 83° erhitzen, bis die Masse etwas eindickt. Durch ein Sieb in ein hohes Gefäß geben, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und ca. 2 Minuten abkühlen lassen. Die Basilikumblätter dazugeben und mit dem Stabmixer so fein wie möglich mixen. Wenn die Masse nur noch leicht warm ist (ca. 30 bis 35 Grad), die cremig geschlagene Sahne unterheben und die Formen ca. zu einem Drittel mit dem Basilikummousse füllen. Die Form einfrieren.

Erdbeergelee

- 100 g [Erdbeerpüree](#)
- Zucker nach Geschmack
- 5 g Limettensaft
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Erdbeerpüree mit dem Zucker und dem Limettensaft erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und im Fruchtpüree auflösen. Etwas abkühlen lassen, dann eine dünne Schicht des Gelees auf das Basilikumousse geben und wieder einfrieren.

Erdbeermousse

- 112 g [Erdbeerpüree](#)
- 15 g Limettensaft
- 18 g Zucker
- 57 g [Valrhona Inspiration Erdbeere](#) (alternativ weiße Kuvertüre)
- 2 Blätter Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Das Erdbeerpüree mit dem Limettensaft und dem Zucker erhitzen. Die Gelatine darin auflösen und das Fruchtpüree in drei Portionen unter die Kuvertüre rühren. Dabei nach jeder Portion glatt rühren. Wenn die Masse auf ca. 30 Grad abgekühlt ist, die Sahne cremig schlagen und vorsichtig unterheben.

Mit dem Erdbeermousse die Formen nun bis zur Gänze füllen und nochmals einfrieren.

Eine weiße Kuvertüre eignet sich genau so gut für die Herstellung, das Erdbeeraroma ist mit dem Püree alleine auch schon intensiv genug.

Schokolademürbteig

- 150 g Mehl
- 18 g geriebene Mandeln
- 60 g Zucker
- 90 g weiche Butter
- 27 g verquirltes Ei
- 10 g Kakao

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Ei dazugeben. Die trockenen Zutaten zugeben und einen Mürbteig kneten. Den Mürbteig für mindestens eine Stunde in Klarsichtfolie eingeschlagen im Kühlschrank ruhen lassen. Aus einem Teil Kreise mit einem \varnothing 4 cm ausstechen und im vorgeheizten Backrohr backen. Den restlichen Teil zu Streuseln verbröseln und ebenfalls backen. Wer die Törtchen als Dessert verwendet, kann auf dem Teller zusätzlich einige Streusel servieren.

Mirrorglaze

- 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)
- [Lebensmittelgelfarbe rot](#)

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 Lebensmittelgelfarbe 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

- Modellierschokolade (alternativ Fondant)

So ganz habe ich das Grün der Tomaten nicht hinbekommen bzw. die Blätter nicht so zart, wie sie in Wirklichkeit sind. Ich habe mit einem kleinen Ausstecher Sterne ausgestochen und die Zacken dann etwas in die Länge gezogen und mit einer Schere schmaler zugeschnitten. Damit sie eine "runde" Form bekommen habe ich sie zum Trocknen in die kleinen Mulden einer Halbkreis-Silikonform gelegt. Was sich dafür auch immer gut dafür eignet, ist das Plastik der Toffifee Pralinen - die leider zuvor gegessen werden müssen 😊.

Die Mirrorgläze entweder über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf ca. 40 Grad erwärmen, die Oberfläche nochmals mit Plastikfolie abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34 bis 35 Grad abkühlen lassen. Auf ein Blech oder ähnliches ein Kuchen- oder Pralinengitter stellen, die Törtchen ausformen (das war Schwerarbeit 😊) und darauf legen. Mit der Mirrorgläze überziehen. Mit einer Palette aufnehmen und durch kleine Hin- und Herbewegungen die Ränder abstreifen. Jedes Törtchen auf einem Mürbteigkeks platzieren und mit etwas "Grün" dekorieren.

