

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Erdbeer | Martini | Torte

Torte: 18 cm Ø, 8 Personen

Zubehör: Silikomart "[Universo](#)", Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, Silikomart "[Cupido](#)", [Aufleger PR004 Circles](#)

### Erdbeerkompott

- 100 g Erdbeeren klein geschnitten
- 50 g [Erdbeerpüree](#) (z. B. von Ponthier)
- 30 g Zucker (I)
- Saft einer halben Zitrone
- 2 g Pektion NH
- 10 g Zucker (II)
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die klein geschnitten Erdbeeren mit Zucker (I), Zitronensaft und Erdbeerpüree auf ca. 40° erwärmen. Pektin mit Zucker (II) vermischen und unterrühren. Das Erdbeerkompott für ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Das Kompott in die Tortaflexform füllen und entweder im Kühlschrank fest werden lassen oder einfrieren.

### Martinicremeux (Davide Malizia)

- 100 g Vollmilch
- 37 g Sahne
- 45 g Martini Bianco
- 1 Eigelb
- 10 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 25 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)

Die Milch, Sahne und den Martini in einem kleinen Topf erwärmen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker verrühren, die heiße Sahne-Milch-Martini-Mischung dazugeben, alles gut vermischen und wieder zurück in den Topf geben. Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf 82° erhitzen. Die etwas eingedickte Masse vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Anschließend

über die gehackte Kuvertüre (oder [Callets](#)) geben, kurz stehen lassen und mit einem Stabmixer emulgieren. Das Cremeux auf das Erdbeerkompott geben und die Form einfrieren.

### Pistazienbiskuit (Wiener Masse)

- 2 Eigelb
- 25 g Zucker (I)
- 10 g Pistazienmus (z. B. von [KoRo](#) oder aus gut sortierten Bioläden)
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker (II)
- 50 g Mehl
- 25 g geriebene Pistazien
- 10 g neutrales Öl

Das Backrohr auf ca. 170 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelbe und Zucker (I) dick schaumig rühren. Sobald die Masse dick schaumig aufgeschlagen ist, kurz das Pistazienmus unterrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Das gesiebte Mehl und die geriebenen Pistazien mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluss noch vorsichtig das Öl unterheben. Die Masse in die Springform geben und goldgelb backen. Abkühlen lassen.

### Pistazienknusperboden

- 60 g weiße Kuvertüre
- 30 g Pistazienmus
- 10 g grüne Pistazienkerne fein gehackt
- 20 g [Crêpes dentelles](#) (alternativ Waffelröllchen aus dem Supermarkt oder Butterkekse)

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder dem Wasserbad schmelzen, das Pistazienmus unterrühren. Crêpes dentelles fein verbröseln und mit den fein gehackten Pistazien unter die Schokolade mischen. Die Knusperschicht - wer hat - in eine zweite Tortaflexform geben und mit einem feuchten Löffelrücken glatt an den Boden drücken. Den Biskuit etwas begradigen und auf die noch feuchte Knusperschicht legen. Etwas andrücken und gemeinsam ebenfalls einfrieren. Wer keine zweite Form hat, einfach das bereits gefrorene Innenteil der Torte ausformen, in Klarsichtfolie packen und so im Tiefkühler belassen. Beides muss nicht komplett durchgefroren sein, es genügt, wenn die Knusperschicht ordentlich fest geworden ist.

A propos: Ich habe unlängst in einem deutschen Supermarkt solche Waffelröllchen gesehen. Leider war ich in Eile und habe mir die Marke nicht gemerkt. Man braucht sich also keinen solchen, nicht gerade günstigen Riesenvorrat anzulegen 😊.

### Erdbeermousse mit Martini

- 150 g [Erdbeerpüree](#) (z. B. von Ponthier)
- 50 g Martini Bianco
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 4 1/2 Blätter Gelatine
- 50 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Das Erdbeerpüree in einem kleinen Topf erhitzen, zum Eigelb geben und gut vermengen. Anschließend alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 82° erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gelatine darin auflösen. Dann langsam den Martini unterrühren. Den Mascarpone cremig schlagen und mit dem Fruchtpüree vermengen. Die Masse auf ca. 30° abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

## Zubereitung

Zuerst mit dem Mousse zwei oder drei kleine Herzformen füllen. Das restliche Mousse in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Das sorgt dafür, dass am Rand keine Lücken entstehen. Das Innenteil der Torte ausformen und mittig einlagern. Sanft eindrücken bis die Knusperschicht ca. auf gleicher Höhe mit dem Rand der Silikonform ist. Die Form nochmals über Nacht einfrieren.

## 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](#) 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 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.

## Tuiles - für die Dekoration

- 35 g Eiweiß
- 25 g geschmolzene Butter
- 25 g Mehl
- 20 g Maisstärke (z. B. Maizena)
- 14 g Honig
- rote [Lebensmittelfarbe](#)

Alle Zutaten miteinander verrühren. Den Backofen auf 150° Ober-/Unterhitze aufheizen. Den Teig portionsweise auf [Tuilenmatte](#) verteilen und mit einer Palette die Masse in die feinen Vertiefungen drücken und immer wieder sauber abstreifen. Die Tuiles ca. 5 bis 7 Minuten backen, herausnehmen und sogleich aus der Form lösen. Es hat gut geklappt und sie haben sich super gelöst. Anschließend in einer gut verschließbaren Dose bis zur Fertigstellung der Torte aufbewahren. Vor Feuchtigkeit schützen.

- 100 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 1 g [Mycryo Kakaobutter](#)
- [rote fettlösliche Pulverfarbe](#)

Aus temperierter und rot gefärbter Schokolade einen [Ring](#) herstellen. Wer sich diese Mühe nicht machen will, kann den Rand z. B. auch mit klein gehackten Pistazien verzieren.

## Fertigstellung

Die Mirrorgläze über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf ca. 40° vorsichtig erwärmen, mit Klarsichtfolie die Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° abkühlen lassen. Nochmals vorsichtig durchrühren.

Eine flache Schale vorbereiten, darauf eine umgedrehte kleine Schüssel platzieren. Die Torte ausformen und mit der Mirrorgläze überziehen. Die abtropfenden Ränder nach innen abstreifen und die Torte auf eine Tortenplatte heben.

Die restliche Mirroglaze kann gut verschlossen in einer Klarsichtdose für ca. 14 Tage im Kühlschrank aufbewahrt und wieder verwendet werden - sie kann auch eingefroren werden. Wir benötigen jedoch noch ein wenig, um die Herzen glasieren. Den Rest somit nochmals erwärmen, die Herzen ausformen und auf ein Tortengitter legen und ebenfalls glasieren.

Den Schokoladering vorsichtig von der Folie lösen und um die Torte legen. Mit den kleinen Herzen und den Tuiles dekorieren.

