

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Rhabarber | Himbeer | Torte „Rose“

Torte: 18 cm

Zubehör: Silikomart "Tortaflex" 16 cm Ø, Silikomart "Universo", Tortenrandfolie

Rhabarber-Himbeer-Fruchtschicht

- 100 g [Rhabarberpüree](#) (oder natürlich selbstgemacht)
- 50 g [Himbeerpüree](#)
- 10 g Zucker (I)
- 2 g [Pektin NH*](#)
- 2 Blätter Gelatine
- 50 g Zucker (II)

Zucker (I) und Pektin vermischen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Pürees mit dem Zucker (II) in einem kleinen Topf erwärmen. Bei ca. 40° die Zucker-Pektin-Mischung einrühren und für ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Fruchtmasse in die Tortaflexform geben und im Kühlschrank erstarren lassen. Zucker (I) und Pektin vermischen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Pürees mit dem Zucker (II) in einem kleinen Topf erwärmen. Bei ca. 40° die Zucker-Pektin-Mischung einrühren und für ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Fruchtmasse in die Tortaflexform geben und im Kühlschrank erstarren lassen.

*Pektin NH ist ein pflanzliches Gelmittel, welches in der Pâtisserie gerne für fruchtige Glasuren, aber auch für Fruchtzubereitungen verwendet wird.

Mandelcreme mit Marzipan

- 90 g Milch
- 90 g Sahne
- 50 g Marzipan (fein gehobelt)
- 20 g helles [Mandelmus](#) (erhältlich im Supermarkt oder Bioladen)
- 1 Eigelb
- 6 g Zucker

- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker verrühren. Milch und Sahne in einen Topf geben und fein gehobelte Marzipan dazu geben. Die Sahne-Milch erwärmen, sodass sich das Marzipan auflöst. Die Sahne-Milch zum Eigelb geben, alles verrühren und wieder zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 82° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mandelmus einrühren. Zum Schluss die Gelatine gut ausdrücken und in der Masse auflösen.

Die Mandelcreme etwas abkühlen lassen, dann auf die Fruchtschicht geben und die Form einfrieren.

Himbeerbiskuit

- 2 Eigelb
- 25 g Zucker (I)
- Schale einer halben Zitrone
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker (II)
- 50 g Mehl
- 25 g geschälte und geriebene Mandeln
- 5 g neutrales Öl
- einige getrocknete, zerkleinerte Himbeeren

Das Backrohr auf ca. 170° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eigelbe mit dem Zucker (I) und der Zitronenschale in der Küchenmaschine dick schaumig aufrühren. Eiweiße mit Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen und gemeinsam mit den Mandeln und dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse melieren. Anschließend das Öl vorsichtig untermengen und zum Schluss noch die Himbeeren unterheben. Die Masse in eine Springform 18 cm Ø geben, glatt streichen und goldgelb backen.

Vollständig auskühlen lassen - am besten über Nacht. Nach der Kühlzeit die Oberfläche begradigen.

Rhabarber-Himbeer-Mousse

- 153 g Rhabarberpüree
- 113 g Himbeerpüree
- 67 g Zucker
- ein paar Tropfen [Rosenwasser](#) - wer mag 😊
- 6 Blätter Gelatine
- 50 g [Callebaut "Ruby" Kuvertüre](#) (alternativ weiße Kuvertüre)
- 53 g Mascarpone
- 200 g Sahne

Die beiden Fruchtpürees, Zucker und das Rosenwasser in einen Topf geben und erwärmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Callets in eine Rührschüssel geben und das heiße Fruchtpüree, in welches vorhin die Gelatine aufgelöst wurde, darüber gießen. Kurz stehen lassen, dann glatt rühren. Den Mascarpone cremig rühren, die Fruchtmasse zugeben und gut vermengen. Die Masse nun auf ca. 30° abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung

Etwa zwei Drittel des Frucht mousses in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Das Innenteil der Torte (Fruchtschicht und Mandelcreme) ausformen und mittig sanft eindrücken. Den Rest des Frucht mousses darüber geben und mit dem Biskuit abschließen. Die Form über Nacht einfrieren.

Ganache Montée Vanille

- 28 g Sahne (I)
- 50 g Milch

- 72 g Sahne (II)
- 83 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 4 g Akazienhonig
- Mark einer halben Vanilleschote

28 g Sahne, 50 g Milch und Akazienhonig in einem kleinen Topf erhitzen. Zuvor noch das Mark der ausgekratzten Vanilleschote dazu geben. Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Gelatine gut ausdrücken und in die Sahne-Milch geben. Anschließend in drei Teilen zur Kuvertüre geben und immer erst gut unterrühren, bevor wieder neue Sahne-Milch dazugegeben wird. Die Ganache in eine schmales Rührglas o.ä. umfüllen und mit einem Stabmixer emulgieren. Dabei laufend die kalte Sahne (II) einfließen lassen. Die Ganache mit einer Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

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](#) bordeauxrot

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 (ich habe hier nur eine kleine Menge verwendet) 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 oder [Callets](#)
- 1 g [Mycryo Kakaobutter](#)

Aus der temperierten Schokolade zwei [Ringe](#) herstellen. Für diese Torte habe ich einen Ring um eine 18 cm Springform hergestellt und einen schmalen Ring um einen Ring mit einem Ø vom 12 cm.

Die Mirrorglaze 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, darauf achtend, 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 Mirrorglaze überziehen. Die „Abtropfnasen“ mit einer kleinen Palette nach innen abstreifen. Die Torte auf eine Tortenplatte heben und den größeren Schokoladering vorsichtig um die Torte legen. Den kleinen Ring obenauf.

Die Ganache aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Mixer aufschlagen. Mit einem Spritzsack und großer Tülle Tupfen in die Mitte dressieren und weiters nach Wunsch dekorieren.

