

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Aprikose | Kalamansi | Bergamotte „Garten“

Torte: 18 cm Ø, 6 bis 8 Personen

Zubehör: Silikonform "[Tortaflex](#)", Silikonform "[Eclipse](#)", Aufleger "[Garten](#)" von Pavoni

Aprikosen-Kalamansi-Mousse

- 36 g Zucker
- 11 g Butter
- 8 g Kalamansipüree (I)
- 1 Eigelb
- 2 1/3 (3,7 g) Blätter Gelatine
- 73 g Aprikosenpüree
- 45 g Kalamansipüree (II)
- 100 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker, Butter, Kalamansipüree (I) und das Eigelb in einem Topf vermengen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf ca. 83 ° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine darin auflösen und das Aprikosen- und Kalamansipüree (II) einrühren. Ggf. etwas abkühlen lassen, anschließend die cremig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Das Mousse in die Tortaflexform füllen und die Form einfrieren.

Aprikosenfruchtschicht

- 150 g Aprikosenpüree
- 20 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 1 Zweig Rosmarin

Das Fruchtpüree mit dem Zucker und dem Aprikosenzweig erhitzen. Etwa zwei Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree erst abdecken und ca. eine viertel Stunde ziehen lassen. Den Rosmarinzweig entfernen, ggf. nochmals etwas erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Wieder etwas abkühlen lassen, dann auf das Aprikosen-Kalamansi-Mousse geben und die Form wieder einfrieren.

Kürbiskernbiskuit

- 2 ganze Eier
- 65 g Zucker (I)
- 65 g geriebene Kürbiskerne
- 20 g Mehl
- 4 g Maizena (Stärkemehl)
- 55 g Eiweiß
- 13 g Zucker (II)
- 1 Prise Salz
- 34 g [Kürbiskernpraliné](#)
- 15 g geschmolzene Butter

Die Eier mit dem Zucker (I) dick schaumig aufrühren. Die trockenen Zutaten vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Das Kürbiskernpraliné vorsichtig untermengen. Anschließend die trockenen Zutaten und den Eischnee einmellieren. Darauf achten, dass die Masse dick schaumig bleibt. Zum Schluss einen Esslöffel der Biskuitmasse zur Butter geben und verrühren, bis sich die Masse bindet und dann zur Eigelbmasse geben. Die Masse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160 ° Umluft 20 Minuten backen.

Den Biskuit am besten über Nacht auskühlen lassen. Vor der Verwendung die Oberfläche etwas begradigen und vom Rand ca. 3 mm weg nehmen (das Einlegen in die Silikonform ist damit um einiges einfacher).

Mousse Bergamotte

- 75 g Vollmilch
- 15 g Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 170 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 90 g Bergamottenpüree (ersatzweise Zitronen- oder Limettensaft)
- 210 g Sahne

Milch und Zucker erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre oder Callets in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Anschließend zur Kuvertüre geben und mit einem Stabmixer durchmischen, dabei nach und nach das Bergamottenpüree hinzu fügen. Ggf. die Masse noch etwas abkühlen lassen, anschließend die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung

Die Silikonform besteht aus zwei Teilen - einem unteren und einem oberen. Das erleichtert das Einlegen des Innenteils. Das Mousse nun in den unteren Teil der Silikonform geben, anschließend das Innenteil einlegen und den zweiten Teil der Silikonform daraufsetzen. Nun muss besonders darauf geachtet werden, dass der Rand sauber und vollständig mit Mousse ausgefüllt wird. Das geht am Besten mit einem Spritzsack. Das restliche Mousse auf dem Aprikosen-Kalamansi-Mousse glatt streichen und mit dem Kürbiskernbiskuit belegen. Nochmals sanft eindrücken. Die Form über Nacht tiefkühlen.

Mirrorglaze

- 100 g [Glukosesirup](#)
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser (I)
- 6,7 g Pulvergelatine
- 40 g Wasser (II)
- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 67 g gesüsste Kondensmilch (z. B. von Nestle)
- weiße 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. 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.

**Ich habe hier noch das inzwischen verbotene Titandioxid zum Einfärben verwendet. Die Zulassung für diesen Lebensmittelzusatzstoff in Kaugummi, Backwaren oder Zahnpasta wurde 2022 EU-weit entzogen. Ich dachte mir, ich bringe meine Torte ja nicht in Umlauf oder in den Verkauf und kann meine leider noch großzügig vorhandene Menge etwas vermindern.*

Fertigstellung

Tuilles (Maren Lubbe)

- 35 g Eiweiß
- 25 g geschmolzene Butter
- 25 g Mehl
- 20 g Mais- oder Kartoffelstärke
- 14 g Honig
- [Lebensmittelfarbe \(lime green\)](#)

Alle Zutaten miteinander verrühren. Den Backofen auf 150 Grad Umluft aufheizen. Den Teig portionsweise auf der Silikonmatte verteilen und mit einer Winkelpalette o.ä. sauber abstreifen. Es dürfen nur die Vertiefungen mit der Masse ausgefüllt sein, ansonsten sollte keine Masse haften bleiben, das würde nach dem Backen unschön aussehen. Die Tuilles 5-7 Minuten backen (ich hatte meinen Timer auf 6 Minuten eingestellt und es war perfekt) herausnehmen und sogleich aus der Form lösen. Die Masse ergab bei mir drei Stück - lieber eines mehr, sollte etwas zu Bruch gehen 😊.

Kühl und vor allem trocken aufbewahren, sie sind sehr anfällig für Feuchtigkeit. Auf der Mirrorglaze haben sie die Form wider Erwarten dann aber über zwei Tage behalten.

Schokoladering

Ich wollte eigentlich keinen Schokoladering herstellen, damit die Silikonform besser zur Wirkung kam. Leider war die Glasur aber am Rand nicht schön und so blieb es mir doch nicht erspart. Es ist aber absolut nicht notwendig, genauso gut kann der Rand mit einigen gehackten Kürbiskernen verziert werden.

- 170 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 0,7 g [Mycryo Kakaobutter](#)

Aus der temperierten Schokolade zwei [Ringe](#) herstellen. Für diese Torte habe ich einen Ring um eine 18 cm Springform hergestellt.

Die Mirrorgläze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf ca. 40 Grad erwärmen. Mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34 bis 35 Grad abkühlen lassen. Vor der Verwendung nochmals vorsichtig umrühren.

Eine flache Schale bereitstellen, die die überlaufende Glasur auffängt. Eine umgedrehte kleine Schüssel darauf stellen und die Torte auflegen. Mit der Mirrorgläze glasieren, die Ränder abtropfen lassen und dann mit einem Messer nach innen abstreifen. Die Torte auf eine Tortenplatte heben und mit der Hippe "Garden" belegen. Einige Blüten mussten noch dazu 😊.

