

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Torte: 18cm Ø 6 bis 8 Personen

Zubehör: Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, Silikomart "[Universo](#)" 18 cm Ø, Aufleger "[TOP08 River](#)" von Pavoni, Tortenrandfolie 3 cm

Kirschkompott

- 100 g Kirschen entkernt und klein geschnitten
- 50 g [Kirschpüree](#) (z. B. von Ponthier)
- 30 g Zucker (I)
- Saft einer halben Limette
- 2 g [Pektin NH](#)
- 10 g Zucker (II)
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die klein geschnitten Kirschen mit Zucker (I), Limettensaft und Fruchtpüree auf ca. 40° erwärmen. Pektin mit Zucker (II) vermischen und unterrühren. Das Kirschkompott 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.

Thymian-Limetten-Cremeux

- 1/2 Blatt Gelatine
- 140 g weiße Kuvertüre klein gehackt oder [Callets](#)
- 2 Eigelb
- 15 g Zucker (I)
- 100 ml Sahne
- 60 ml Limettensaft
- 2 g Zitronenthymian
- 1 TL Zucker (II)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Zucker (I) und die Eigelbe verquirlen. Die Sahne mit dem Limettensaft in einem kleinen Topf erhitzen, anschließend zur Eigelb-Zucker-Mischen geben, gut verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Bei

mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren nochmals erhitzen und zwar auf ca. 82°. Den Topf vom Herd nehmen und in drei Teilen in die Kuvertüre einrühren. Mit dem Stabmixer emulgieren.

Den Zitronenthymian mit einem Teelöffel Zucker in einem Mörser zu einer Paste zermahlen. Die Paste zum Cremeux geben und nochmals mit dem Stabmixer durchrühren. Das Cremeux nun auf das erstarrte oder gefrorene Kirschkompott geben und die Tortaflexform wieder einfrieren.

Leichte Orangencreme

- 50 g Vollmilch
- 80 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- Abrieb einer halben Orange
- 25 g Orangensaft
- 110 g Sahne
- ½ Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Milch mit dem Orangenabrieb erhitzen. Die Gelatine darin auflösen und die Milch dann nach und nach unter die Kuvertüre rühren. Den Orangensaft hinzufügen und mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Creme auf das Thymian-Cremeux geben und die Tortaflexform neuerlich einfrieren.

Wiener Biskuit

- 2 Eigelb
- 25 g Zucker (I)
- 2 Eiweiß
- 35 g Zucker (II)
- 50 g Mehl
- 25 g geschälte und geriebene Mandeln
- 5 g neutrales Öl
- Abrieb einer Orange

Den Backofen auf ca. 170° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eigelbe mit Zucker (I) und Orangenabrieb in der Küchenmaschine dick schaumig aufschlagen. Die Eiweiße mit Zucker (II) zu steifen Schnee schlagen und gemeinsam mit den Mandeln und dem gesiebten Mehl unter die Dottermasse melieren. Zum Schluss vorsichtig das Öl untermengen. Die Biskuitmasse in eine Springform mit 18 cm Ø geben, glatt streichen und im Backrohr ca. 20 Minuten goldgelb backen. Ob die Temperaturangabe und auch die Backzeit für euch passen, prüft ihr bitte selber. Jeder Backofen ist doch etwas anders und ihr kennt euer Gerät am Besten.

Den Biskuit über Nacht auskühlen lassen, dann die Oberfläche etwas begradigen und obenauf in die Tortaflexform geben und nochmals einfrieren. Der Biskuit muss für die Weiterverarbeitung nicht ganz durchgefroren sein, ihr könnt ihn auch ganz separat einlegen. Ich mache es nur gerne auf diese Art 😊.

Kirschmousse

- 200 g Kirschkompott (z. B. von [Ponthier](#))
- 45 g Orangensaft
- 13 g Zucker
- 4 ½ Blätter Gelatine
- 130 g weiße Kuvertüre, klein gehackt oder [Callets](#)
- 220 g Schlagsahne

Das Kirschkompott mit Orangensaft und Zucker in einem Topf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken und im heißen Fruchtpüree auflösen. Das heiße Püree über die gehackte Kuvertüre oder die Callets geben, kurz ruhen lassen und dann so lange rühren, bis sich die Kuvertüre

ganz aufgelöst hat. Ihr könnt auch einen Stabmixer zu Hilfe nehmen, dann wird es ganz schön sämig. Auf ca. 30° abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung

Zuerst den Aufleger mit dem Kirschmousse füllen und glattstreichen. Das restliche Kirschmousse in die Silikonform "Universo" geben und am Rand hochstreichen, damit keine Lücken entstehen. Das Innenteil ausformen und mittig in das Mousse einlegen. Sanft eindrücken und dabei darauf achten, dass die Torte rundum sauber mit dem Mousse ausgefüllt ist. Mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals für eine Nacht oder mindestens aber vier Stunden einfrieren.

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)
- [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 (ich habe hier nur eine kleine Menge grün und noch weniger blau verwendet) zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren. So ganz habe ich die Farbe jedoch leider nicht getroffen 😊. 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
- 1 g Callebaut Kakaobutter [Mycryo](#)
- [Lebensmittelfarbe fettlöslich "Olive"](#)
- [Velvetspray](#) weiße Kuvertüre

Die Schokolade [temperieren](#) und mit der Lebensmittelfarbe nach Wunsch einfärben. Ich habe zwei Tortenstreifen hergestellt, den breiteren (3 cm) habe ich um einen 20 cm Tortenring gelegt, den schmäleren (ca. 1 cm) um einen 15 cm Tortenring. Wie die Schokoladeringe hergestellt werden, könnt ihr [hier](#) nachlesen.

Die Mirrorglaze vorsichtig in der Mikrowelle auf ca. 40° erwärmen, mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° bis 35° abkühlen lassen. Nochmals vorsichtig durchrühren.

Eine flache Schale mit einer umgedrehten kleinen Schüssel darauf vorbereiten. Die Torte ausformen, auf die Schüssel legen und mit der Mirrorglaze überziehen. Die „Abtropfnasen“ mit einer kleinen Palette nach innen abstreifen. Die Torte auf eine Tortenplatte heben. Den Velvetspray laut Anleitung erwärmen und den gefrorenen Aufleger damit besprühen. Auf die Torte legen und die Schokoladeringe einmal um die Torte und einmal um den Aufleger legen.