

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Exotische Passionsfrucht | Torte

Torte: 18 cm Ø

Zubehör: Silikonform [Silikomart "Universo"](#), Silikonform [Silikomart "Tortaflex"](#)

Passionsfrucht-Mango-Fruchteinlage

- 100 g [Mangopüree](#)
- 50 g [Passionsfruchtpüree](#)
- 30 g Zucker
- 1 1/2 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, die beiden Fruchtpürees gemeinsam mit dem Zucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Fruchtpüree in die Tortaflexform füllen und entweder im Kühlschrank erstarren lassen oder gleich einfrieren.

Bananen-Passionsfruchtmousse (M. Lubbe)

- 45 g Passionsfruchtpüree
- 15 g Zucker
- 45 g Bananenfruchtfleisch
- 2 Blätter Gelatine
- 100 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree mit dem Zucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In einen hohen Becher füllen, mit dem Stabmixer durchmischen und dabei die Bananenstücke hinzugeben. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen. Das Mousse auf die erstarrte Fruchteinlage geben und wiederum einfrieren.

Pistazienrührteig mit Matcha

- 83 g weiche Butter
- 67 g Zucker (I)

- 2 Eigelb
- 20 g Zucker (II)
- 2 Eiweiß
- ca. 2 TL [KoRo Pistazienmus](#)
- 20 g geriebene Pistazien
- 65 g Mehl
- 1 TL Matchapulver
- 1/2 TL Backpulver
- einige Kirschen entsteint

Das Backrohr auf ca. 160° Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker (I) schaumig rühren. Die Eigelbe einzeln zugeben und gut unterrühren, nun noch das Pistazienmus vorsichtig unterheben. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Mehl mit Back- und Matchapulver vermischen, dann den Eischnee, gemeinsam mit dem gesiebten Mehl und den geriebenen Pistazien unterheben. Die Masse in eine Springform mit 18 cm Ø geben und im vorgeheizten Backrohr ca. 1/2 Stunde backen. Am besten über Nacht abkühlen lassen. Die Oberfläche begradigen.

Pistazienknusperschicht

- 60 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 30 g [KoRo Pistazienmus](#)
- 10 g gehackte Pistazienkerne
- 20 g [Crêpes Dentelles](#) (alternativ Waffelröllchen) - fein zerbröseln

Die Kuvertüre schmelzen, das Pistazienmus und die trockenen Zutaten unterrühren. Die Masse habe ich in die Tortaflexform gefüllt (das Innenteil einfach vorher herauslösen, es wird gleich wieder verwendet) und mit einem feuchten Löffelrücken glatt angedrückt. Anschließend den Biskuit aufgelegt, darauf das bereits vorbereitete Innenteil mit Fruchtschicht und Mousse aufgelegt und nochmals eingefroren.

Passionsfrucht mousse

- 75 g Vollmilch
- 20 g Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 70 g [Valrhona Inspiration Passionsfrucht](#)
- 90 g Maracujasaft
- 210 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Zucker erhitzen. Die beiden Kuvertüresorten in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Milch auflösen, diese dann in drei Teilen zur Kuvertüre geben und gut verrühren. Um eine perfekte Emulsion zu erhalten, könnt ihr gerne auch den Pürierstab zu Hilfe nehmen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung und Fertigstellung

Das Mousse in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Das Innenteil ausformen und mittig einlegen, sanft eindrücken bis Rand der Silikonform und Innenteil auf gleicher Höhe sind. Die Form über Nacht einfrieren.

Mirrorgläze

- 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 "[Ivory](#)" und "[Gelb](#)"

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 zur Farbe "Ivory" noch eine kleine Menge "Gelb" dazu gegeben) 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

- 60 g weiße Kuvertüre
- 0,6 g Callebaut Kakaobutter [Mycryo](#)
- [Transferfolie](#)

Die Schokolade [temperieren](#). Wie die Schokoladeringe hergestellt werden, könnt ihr [hier](#) nachlesen. Allerdings habe ich dieses Mal einen Streifen aus Transferfolie hergestellt, mit dieser überträgt sich ein schönes Muster auf die Schokolade.

Die Mirrorgläze 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 Mirrorgläze überziehen. Die „Abtropfnasen“ mit einer kleinen Palette nach innen abstreifen. Die Torte auf eine Tortenplatte heben, den Schokoladering umlegen und mit einigen Blüten verzieren.

