

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Aprikosen | Mandel | Torte

Torte: 18 cm Ø (6-8 Personen)

Zubehör: Silikonform rund 18 cm Ø, Silikomart "Tortaflex" 16 cm Ø

### Aprikosenfruchteinlage

- 100 g Aprikosenpüree (z. B. von [Boiron](#) oder selbstgemacht)
- 100 g Aprikosen klein gewürfelt
- 30 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree gemeinsam mit dem Zucker und den klein geschnittenen Aprikosen erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und in die Tortaflexform füllen. Entweder im Kühlschrank fest werden lassen oder gleich einfrieren.

### Brombeercremeux

- 100 g Brombeerpüree (selbstgemacht oder auch von [Ponthier](#))
- 1 Ei
- 30 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Fruchtpüree, Ei und Zucker unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, bis die Masse eindickt. Darauf achten, dass das Eiweiß nicht ausflockt (z. B. wegen zu starker Hitze). Die Gelatine darin auflösen und auf ca. 30 ° abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Zum Schluss die klein gewürfelte Butter mit einem Stabmixer untermengen. Das Cremeux auf die Aprikosen-Fruchtschicht geben und die Form wieder einfrieren.

### Mandelbiskuit

- 30 g geschälte und geriebene Mandeln
- 20 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker (II)
- 35 g Mehl

Mandeln, Zucker (I), Ei und Eigelb dick schaumig aufschlagen. Eiweiß mit Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen und gemeinsam mit dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse melieren. Die Biskuitmasse in eine Springform mit einem Ø von 18 cm füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen. Diese Angabe bezieht sich auf mein Backrohr und da jedes ein bisschen anders ist, müsst ihr bei euch die Backzeit vielleicht etwas verlängern oder verkürzen.

Den Biskuit über Nacht abkühlen lassen, dann die Oberfläche etwas begradigen.

### Knusperschicht

- 80 g helles Mandelmus (z. B. von [KoRo](#) oder eine andere Marke aus dem Bioladen)
- 40 g Crêpes Dentelles
- 5 g Kakaobutter (Callets)

Die Kakaobutter in der Mikrowelle schmelzen. Die Temperatur sollte 40 Grad nicht überschreiten. Das Mandelmus unterrühren, zum Schluss die fein zerbröselten Crêpes Dentelles. Die Masse vorsichtig auf die Oberseite des Biskuits streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Dazwischen kann die Ganache Monteé zubereitet werden. Diese könnt ihr auch bereits zwei bis drei Tage im Voraus zubereiten und sie im Kühlschrank lagern.

### Mandel Ganache Monteé

- 1 Blatt Gelatine
- 100 g Mandelmilch
- 40 g weiße Kuvertüre oder Callets
- 100 g Sahne
- Vanillepulver

Die Mandelmilch mit der Vanille erhitzen. Die Gelatine einweichen. Die Gelatine in der heißen Milch auflösen, die Milch über die Kuvertüre geben und kurz ruhen lassen. Dann gut umrühren. Ihr könnt dafür auch den Stabmixer zu Hilfe nehmen. Anschließend die kalte Sahne in einem feinen Strahl einfließen lassen. Am einfachsten ist es, wenn ihr euch jemanden aus eurem Haushalt schnappt und er oder sie euch kurz hilft. Eine Hand nimmt den Pürierstab und hält den Behälter, die andere Hand lässt die Sahne langsam einfließen 😊. Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht bzw. bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

### Mandelmousse

- 105 g Mandelmilch
- 105 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 250 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Mandelmilch erhitzen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Mandelmilch auflösen. Diese

nun in drei Teilen zur geschmolzenen Kuvertüre geben und immer wieder ganz unterrühren. Die Masse auf ca. 30 Grad abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

### Zubereitung

Die Silikonform zu 2/3 mit dem Mousse füllen und am Rand hochstreichen. Das Innenteil aus der Tortaflexform ausformen und mittig einlegen. Nochmals etwas Mousse darüber geben, dann den Biskuit mit der Knusperseite nach unten ebenfalls einlegen. Sanft eindrücken und darauf achten, dass der Bereich am Rand sauber mit Mousse ausgefüllt ist. Die Torte mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

### Fertigstellung

- 100 g weiße Schokolade
- 1 g [Mycryo](#) Kakaobutterpulver von Callebaut
- Lebensmittelfarbe (ich habe [diese](#) verwendet und dann noch mit etwas braun variiert)
- [Velvetspray weiß](#)

Die Schokolade [temperieren](#), einfärben und [zwei Ringe herstellen](#). Ich habe einen Ring mit einer Höhe von 5 cm und einen zweiten schmaleren hergestellt.

Die Torte am nächsten Tag ausformen. Da mein Schokoladering etwas kleiner war die Höhe der Torte, habe die Torte kurzerhand noch mit Velvetspray besprüht. Eigentlich ist das nicht notwendig, ich fand es durch den entstandenen Abstand nur etwas schöner. Ihr könnt es handhaben wie es euch besser gefällt ♥. Eventuell müsst ihr den Schokoladering etwas höher herstellen, je nachdem wie hoch eure Form ist.

Die Torte auf eine Tortenplatte heben und die Schokoladeringe um die Torte legen.

Die Ganache mit einem Mixer vorsichtig aufschlagen. Schlagt lieber etwas langsamer und dafür achtsamer auf, damit die Ganache nicht überschlagen wird. Sobald die Creme ihre Standhaftigkeit hat, in einen Dressiersack mit einer großen Lochtülle umfüllen und Tupfen auf die Oberfläche dressieren. Mit Aprikosenscheiben und einigen Blüten dekorieren. Ich habe aus der restlichen Schokolade noch einige Blüten ausgestochen und diese auch noch für die Dekoration verwendet.

