

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Pistazien | Kirsch | Torte L'Orange

Torte: 18 cm Ø (6 bis 8 Personen)

Zubehör: Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, Silikomart "[Universo](#)"

Kirschfruchteinlage

- 150 g Kirschküchelpüree (z. B. von [Ponther](#))
- 30 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Fruchtpüree und Zucker in einem Topf erhitzen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und in die Tortaflexform füllen. Entweder im Kühlschrank erstarren lassen oder gleich in den Tiefkühler stellen.

Wer mag, kann gerne einige Kirschen kleinschneiden und dazugeben. So bekommt alles etwas mehr "Biss" 😊.

Orangencreme

- 150 g frisch gepresster Orangensaft
- 1 Eigelb
- 35 g Zucker
- 10 g Stärkemehl (z.B. Maizena)
- 1 Blatt Gelatine
- Abrieb einer Orange
- 40 g Butter
- 40 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Eigelb, Zucker und Stärkemehl in einer separaten kleinen Schüssel verquirlen. Den heißen Saft dazugeben, verrühren und alles wieder zurück in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren die Masse aufkochen lassen, bis sie eindickt. Dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Anschließend in ein schmales, hohes Gefäß füllen, den Orangenabrieb hinzufügen und mit dem Stabmixer durchmischen. Dabei nach und nach die Butter hinzufügen. Die Sahne cremig schlagen und unter die Creme ziehen. Die Orangencreme nun auf die Kirschfruchtschicht geben und die Form wieder einfrieren.

Pistazien-Marzipan-Biskuit

- 70 g Marzipan
- 3 Dotter
- 2 Eiweiß
- 38 g Zucker
- 20 g [Pistazienmus](#) (z. B. von KoRo)
- 18 g Mehl
- 18 g Speisestärke (Maizena)
- 1 Eßlöffel geriebene oder fein gehackte Pistazien

Das Marzipan grob reiben und zusammen mit den Eidottern und dem Pistazienmus schaumig rühren. Sobald sich das Marzipan aufgelöst hat, das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Speisestärke sieben und gemeinsam mit dem Eischnee und den geriebenen Pistazien vorsichtig unter die Eigelbmasse unterheben. Die Masse entweder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen oder in zwei 18 cm Springformen geben und bei 160 ° ca. 15 min auf Sicht backen. Gut auskühlen lassen. Wenn ihr die Masse auf einem Blech gebacken habt, anschließend zwei Ringe mit einem Durchmesser von 16 cm ausschneiden. Habt ihr in zwei Springformen gebacken, ausformen, vom Rand etwas wegnehmen und ggf. die Oberfläche etwas begradigen.

Vor dem "Zusammenbau" habe ich noch die Pistazienknusperschicht zubereitet.

Pistazienknusperboden

- 60 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder [Callets](#)
- 30 g [Pistazienmus](#)
- 10 g grüne Pistazienkerne fein gehackt
- 20 g [Crêpes dentelles](#) (alternativ Waffelröllchen aus dem Supermarkt oder Butterkekse)

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder dem Wasserbad schmelzen, das Pistazienmus unterrühren. Crêpes dentelles fein verbröseln und mit den fein gehackten Pistazien unter die Schokolade mischen. Die Tortaflexform ausformen und die Knusperschicht mit einem feuchten Löffel am Boden der Form glatt andrücken. Darauf den ersten Biskuit legen, auf diesen das gefrorene Innenteil aus Fruchtschicht und Orangencreme und mit dem zweiten Biskuit abschließen. Nochmals über Nacht einfrieren.

Pistazienmousse

- 120 g Milch
- 50 g Sahne (I)
- 50 g Pistazienmus (z. B. KoRo)
- 3 1/2 Blätter Gelatine
- 150 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder [Callets](#)
- 220 g Sahne (II)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne (I) in einem Topf erhitzen, das Pistazienmus unterrühren. In der heißen Masse die Gelatine auflösen und diese dann über die gehackte Kuvertüre geben. Eine Minute stehen lassen, dann gut durchrühren. Damit die Masse sich besonders gut bindet und sämig wird, könnt ihr einen Stabmixer verwenden. Die Masse lauwarm abkühlen lassen, anschließend die cremig geschlagene Sahne (II) unterheben.

Das Pistazienmousse in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Den Innenteil ausformen und mittig einlegen. Sanft eindrücken. Darauf achten, dass die Ränder überall mit Mousse ausgefüllt sind, sonst entstehen unschöne Lücken. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens vier Stunden, besser 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 moosgrün (z. B. von [Wilton](#))

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.

Die Mirrorgläze mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schokoladendekoration

- 100 g weiße Kuvertüre
- 1 g [Mycryo Callebaut Kakaobutter](#)
- [Kammspatel](#)

Die Schokolade [temperieren](#) und einen Ring aus Schokolade herstellen. Wie schon erwähnt, hatte ich die feinen Schokoladerringe noch vorrätig und sie kamen nur spontan zum Einsatz. Ihr könnt etwas mehr Schokolade temperieren und die feinen Ringe dann ebenfalls aus der grünen Schokolade herstellen.

Die Herstellung findet von Beidem findet ihr [hier](#).

Fertigstellung

Die Mirrorgläze entweder über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf ca. 40 ° erwärmen, mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche nochmals abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 30 ° bis 35 ° abkühlen lassen. Nochmals vorsichtig durchrühren.

Eine flache Schale vorbereiten, darauf eine kleine umgedrehte Schüssel o.ä. platzieren und die Torte darauf legen. Speziell im Sommer bei warmen Temperaturen bildet sich auf der Oberfläche der Torte rasch ein Reif. Darauf könnte die Glasur nicht gut haften und er sollte vor dem Glasieren mit der Handfläche noch abgestreift werden. Die Torte glasieren. Die abtropfenden Ränder mit einem kleinen Palette nach innen abstreifen und die Torte auf eine Tortenplatte heben. Die übrig bleibende Glasur kann für mind. 14 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie kann auch eingefroren werden.

Den Schokoladering um die Torte legen, die feinen Ringe auf der Oberfläche arrangieren und mit Kirschen und Pistazien dekorieren.

