

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Earl Grey | Törtchen „Veil“

Törtchen: 8 Stück

Zubehör: [Silikomart Trüffel Truffles 70 ml](#), [Silikomart Trüffel Truffles 20 ml](#)

### Cassiscremeux

- 100 g [Püree Schwarze Johannisbeere](#) (alternativ: Brombeeren)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 30 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Fruchtpüree, Ei, Eigelb und Zucker in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf ca. 82° erhitzen. Darauf achten, dass die Temperatur nicht zu warm wird, es könnte das Eiweiß ausflocken. Sollte es dennoch geschehen, könnt ihr die Masse durch ein Sieb streichen. Die Gelatine darin auflösen und auf ca. 40° abkühlen lassen. Die Butter in kleinen Würfeln dazugeben und mit dem Stabmixer emulgieren. Das Cremeux in die kleine Trüffelform füllen und einfrieren.

### Biskuit Earl Grey (S. Chouiref)

- 50 g geschälte und geriebene Mandeln
- 30 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 10 g Mehl
- 10 g Maisstärke (z. B. Maizena)
- 3 g Backpulver
- 40 g Sahne
- 50 g Eiweiß
- 10 g Zucker (II)
- 10 g neutrales Öl
- 2 g Earl Grey Tee

Den Backofen auf 160 ° Umluft vorheizen. Mandel, Zucker (I) und das Ei dickschaumig aufschlagen. Mehl, Maizena und das Backpulver vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Die Rührgeschwindigkeit zurück drehen und die Sahne langsam einfließen lassen. Die trockenen Zutaten dazu sieben und mit dem Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluss das Öl und den Tee unterheben.

Die Masse auf eine Silikonmatte (wenn vorhanden: mit Rand) ca. 1 cm dick aufstreichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 15 bis 20 Minute backen. Vollständig auskühlen lassen. Anschließend 8 Kreise mit einem  $\varnothing$  von cm ausstechen. Leider bleibt vom Teig etwas übrig, aber die Masse noch weiter herunter zu rechnen war etwas schwierig. Am besten ihr verwendet die Rest für ein Dessert.

### Mousse Earl Grey (S. Chouiref)

- 4 Blätter Gelatine
- 119 g Milch
- 119 g Sahne
- 10 g Earl Grey Tee
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 40 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder [Callets](#)
- 1 Schuss Rum
- 250 g Sahne

Sahne und Milch mit dem Tee aufkochen. Abdecken und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Tee aus der Sahnemilch heraussieben und nochmals erhitzen. Die Eigelbe und den Zucker verrühren, die heiße Sahnemilch zugeben. Alles gut vermischen und nochmals zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 82° erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatineblätter gut ausdrücken und in der Masse auflösen. Über die Kuvertüre geben, die Menge ist eher gering, sodass sie sich rasch auflöst. Alles gut vermengen und wer mag, einen Schuss Rum zugeben. Die Masse muss nun auf ca. 25° bis 30° abkühlen, dann kann die cremig geschlagene Sahne untergehoben werden.

### Zubereitung

Die Silikonform zu drei Viertel mit dem Earl Grey Mousse füllen, jeweils mittig eine Cremeuxkugel einlegen und nochmals etwas Mousse darüberstreichen. Mit dem Earl Grey Biskuit abschließen. Die Form über Nacht einfrieren.

### Mürbteigkeks

- 75 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 125 g Mehl
- 15 g geschälte und geriebene Mandeln
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Die Zutaten zu einem Mürbteig zusammenkneten, flach drücken und in Klarsichtfolie eingepackt für mindestens 1 Stunde kühl lagern. Anschließend dünn ausrollen (ca. 3 bis 4 cm) und Kreise (glatt oder mit Wellenrand) mit einem Durchmesser von cm ausstechen. Die Kekse bei 180° ca. 8 bis 10 Minuten backen. Sie können bis zur Verwendung in einer Keksdose aufbewahrt werden.

### Mirrorgläze

- 150 g [Glukosesirup](#)
- 150 g Zucker
- 75 g Wasser (I)
- 10 g Pulvergelatine
- 60 g Wasser (II)
- 150 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 100 g gesüsste Kondensmilch (z. B. von Nestle)
- Lebensmittelgelb "bordeaux"

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. So lange rühren, bis eine schön sämige Glasur entstanden ist. Direkt auf die Oberfläche eine Klarsichtfolie geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Gelee ("Veil")

- 200 g Johannisbeersaft
- 2 g Agar Agar

Johannisbeersaft zusammen mit dem Agar Agar in einen Topf geben und unter ständigem Rühren langsam auf 90° erhitzen. dann den Topf vom Herd nehmen und in ein anderes Gefäß umfüllen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit ein kleines Backblech mit Klarsichtfolie auslegen oder einen größeren Tortenring mit Klarsichtfolie bespannen - ich hatte Plastiktablett mit Rand (Größe ca. 25 x 35 cm) mit Plastikfolie ausgelegt. Darauf achten, dass die Folie schön glatt gespannt ist, die Falten sind ansonsten im Gelee sichtbar 😊. Das Gelee eingießen, lieber nicht das ganze Gelee, denn es sollte nicht zu dick sein. Im Kühlschrank 10 Minuten fest werden lassen. Die Kreise können sowohl unmittelbar nach dem Aushärten bereits ausgestochen werden oder erst vor dem Servieren, was ich euch empfehlen würde.

### Fertigstellung

Die Mirrorgläze entweder über dem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle auf ca. 40° - sie darf nicht heiß werden - erwärmen. Mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 30° bis 34° abkühlen lassen. Die bereits hergestellten Kekse zurecht legen. Die Törtchen ausformen, auf ein [Gitter](#) legen und glasieren. Entweder mit einem Zahnstocher aufnehmen und die unteren Ränder über dem Gitter abstreifen oder mit einer kleinen Palette von unten aufnehmen und noch zwei drei Mal über das Gitter hin und her bewegen und so den Rand abstreifen. Je ein Törtchen auf einen Keks legen.

Den Schleier ausstechen und vorsichtig mit einer Palette aufnehmen. Man muss etwas aufpassen, dass der Kreis beim Aufnehmen nicht einreißt, aber bis auf eines ist bei mir alles gut gegangen. Auf die Törtchen setzen und die "Falten" etwas arrangieren. Wer mag kann das Törtchen noch mit ein paar winzigen Blüten zusätzlich dekorieren.

Ich hatte leider den ganzen Sommer über kein Glück mit der Mirrorgläze. Obwohl sie teilweise bereit unter 30° abgekühlt war, hielt sie sich nicht auf der Torte oder den Törtchen. Als ob sie noch zu warm gewesen wäre. Das war jedoch nicht der Grund. Sie war irgendwie einfach auch zu dünnflüssig. Ich vermute nun, dass meine Callets in der Hitze des Sommers im Keller Feuchtigkeit angenommen haben. Obwohl wir diesen gerade im Frühsommer eben genau aufgrund der Feuchtigkeit saniert haben. Nun ja, ich muss weiter beobachten. Jedenfalls fand ich es gerade bei diesen Törtchen schade, da ich ein schönes dunkles bordeauxrot hergestellt hatte. Vielleicht kann mir jemand eine Erklärung dafür geben.

Ich hoffe, ihr lässt euch dadurch nicht abschrecken und habt Lust, dieses relativ rasch und einfach zubereitete Dessert nachzubacken. Es braucht im Übrigen auch gar keine Mirrorgläze und sieht mit auch nur mit Schleier sicher toll aus.

Liebe Grüße, Eure Gertrud

