

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Latte Macchiato

Torte: 18 cm Ø (6 bis 8 Personen)

Zubehör: Silikonform Silikomart "[Universo](#)", Silikonform Silikomart "[Tortaflex](#)", Silikonform rund 12 cm Ø

Vanillemousse

- 70 g Sahne (I)
- Mark einer Vanilleschote
- 70 g weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 1 Blatt Gelatine
- 150 g Sahne (II)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne (I) mit dem Vanillemark erhitzen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Gelatine gut ausdrücken, in der heißen Sahne auflösen und über die Kuvertüre geben. Kurz stehen lassen, anschließend gut verrühren. Die Ganache auf ca. 30 Grad abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Mousse zu zwei Drittel in die Tortaflexform geben und zu einem Drittel in die kleinere Silikonform.

Milchschokolademousse

- 46 g Sahne (I)
- 46 g Milchkuvertüre fein gehackt oder [Callets](#)
- 3/4 Blatt Gelatine
- 100 g Sahne (II)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne (I) erhitzen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Gelatine gut ausdrücken, in der heißen Sahne auflösen und über die Kuvertüre geben. Kurz stehen lassen, anschließend gut verrühren. Die Ganache auf ca. 30 Grad abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Mousse auf das Vanillemousse in der Tortaflexform geben und wieder einfrieren.

Kaffeebiskuit (Sabrina Chouiref Merabet)

- 50 g geriebene Haselnüsse
- 10 g gemahlener Kaffee
- 30 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 10 g Mehl
- 10 g Maisstärke (Maizena)
- 3 g Backpulver
- 40 g Sahne
- 50 g Eiweiß
- 10 g Zucker (II)
- 10 g neutrales Öl
- 10 g Kaffeeextrakt*

Den Backofen auf 160 ° Umluft vorheizen. Zucker (I), die Haselnüsse, den Kaffee und das Ei dick schaumig aufrühren. Mehl, Maizena und Backpulver miteinander vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Zur Eigelbmasse langsam die Sahne einfließen lassen, anschließend die gesiebte Mehlmischung und den Eischnee unter die Eigelbmasse melieren. Zum Schluss noch vorsichtig das Öl und Kaffeeextrakt unterheben. Die Masse in eine Springform mit 18 cm Ø geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten backen.

*) Ich hatte kein Kaffeeextrakt, alternativ habe ich mir einen Ristretto gemacht.

Knusperschicht

- 50 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 20 g Haselnussmus (z. B. von [KoRo](#))
- 30 g fein gehackte Haselnüsse
- 30 g [Crêpes dentelles](#) (alternativ könnt ihr auf Waffelröllchen verwenden)

Die Kuvertüre schmelzen, erst das Nussmus unterrühren, dann die Nüsse und die fein zerbröselten Crêpes dentelles. Das Innenteil (Vanille- und Milkschokolademousse) ausformen, die Tortaflexform säubern und die Knuspermasse auf dem Boden verteilen. Mit einem feuchten Löffelrücken glatt drücken.

Den Biskuit an der Oberfläche begradigen und auf die noch feuchte Knusperschicht legen. Diesen mit etwas Milch tränken und das gefrorene Mousse auflegen. Die Tortaflexform nochmals einfrieren. Sie muss zur weiteren Verwendung nicht ganz durchgefroren sein, es genügt, wenn die Knusperschicht stabil ist.

Kaffeemousse

- 97 g Vollmilch
- 1 El. Löslicher Kaffee – wer den Kaffeegeschmack intensiver möchte, kann mehr verwenden
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 90 g weiße Kuvertüre, gehackt oder [Callets](#)
- 2 Blätter Gelatine
- 250 g Schlagsahne

Die Milch mit dem Kaffee in einem Kochtopf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit den Eigelben in einer hohen Rührschüssel verrühren, nicht aufschlagen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen. Die Kaffeemilch über das Eigelb geben und verrühren. Alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erwärmen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Masse in drei Teilen unter die Kuvertüre rühren. Die Ganache auf ca. 30° abkühlen lassen, immer wieder umrühren. Die Sahne cremig schlagen und unterheben.

Zubereitung der Torte

Das Kaffeemousse in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Das gesamte Innenteil aus der Tortaflexform ausformen und mittig einlegen. Sanft eindrücken und dabei darauf achten, dass im Zwischenraum von Silikonform und Einleger keine Lücken entstehen. Die Torte mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

Mirrorgläze

- 100 g [Glukosesirup](#)
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser (I)
- 6,7 g Pulvergelatine
- 40 g Wasser (II)
- 100 g Milchkuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 67 g gesüsste Kondensmilch (z. B. von Nestle)

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 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.

Wer die Farbe etwas intensiver möchte, kann gerne noch etwas braune Lebensmittelgelbfarbe dazu geben.

Vorbereitung Dekoration

- 150 g Milchkuvertüre oder [Callets](#)
- 1,5 g [Callebaut Mycryo](#) Kakaobutterpulver
- Stencil

Die Milchkuvertüre temperieren. Wie ihr seht, habe ich Kakaobutterpulver angeführt, da ich immer diese [Methode](#) des Temperierens wähle. Ich habe erst die Schablone auf eine saubere, glatte Unterlage gelegt (z. B. Marmorplatte). Dann habe eine „gefühlte“ richtige Menge der Schokolade auf die Schablone gegeben und glatt gestrichen. Dann vorsichtig mit einem spitzen, kleinen Messer die Schablone angehoben und ebenfalls auf die Marmorplatte gelegt. Es hat wider Erwarten ganz wunderbar geklappt. Sobald die Schokolade etwas angezogen hat, ein Backpapier darüberlegen und mit einem Brettchen beschweren. Am besten über Nacht auskristallisieren lassen. Aus der restlichen Schokolade habe ich in gewohnter Manier zwei Ringe hergestellt. Sie sind dieses Mal nur darum etwas breiter, weil ich keine schmälere Tortenrandfolie mehr hatte 😊. Wie ihr die Ringe herstellt, könnt ihr wiederum [hier](#) nachlesen.

Fertigstellung

- [Velvetspray weiß](#)
- [Velvetspray Milkschokolade](#)

Die Mirrorgläze vorsichtig in der Mikrowelle auf ca. 40 Grad erwärmen, mit Klarsichtfolie abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34 Grad abkühlen lassen. Nochmals vorsichtig umrühren. Eine kleine umgedrehte Schüssel auf einer Schale oder kleinem Blech mit Rand vorbereiten. Die Torte ausformen, auf die umgedrehte kleine Schüssel legen und die Torte mit der Mirrorgläze glasieren. Einfach ein wenig „Schwupp“ darüber gießen, der Überschuss läuft ab, die Glasur ist aufgrund der kalten Temperatur der Torte umgehend fest. Die „Nasen“ am Rand nach innen abstreifen, dann kann die Torte auf eine Tortenplatte gehoben werden.

Die beiden Velvetsprays vorsichtig im Wasserbad erwärmen. Zuerst den kleinen Aufleger aus Vanillemousse, welcher noch immer im Tiefkühler schlummert, und besprühen diesen mit weißem Velvetspray. Vorsichtig auf die Torte legen, auch die Schokoladenring können bereits umgelegt werden.

Nun kam der schwierigste Teil. Die Schablone von der Schokolade lösen. Ich habe mich gar nicht getraut, irgend eine kleine Ecke zu heben. Nach einigen zaghaften Versuchen hat es dann geklappt und ich konnte das Dekostück bestaunen. Kurzerhand legte ich es noch kurz in den Tiefkühler und besprühte es ganz vorsichtig noch mit dem Milkschokolade-Velvetspray (vorher ebenfalls erwärmen). So gefiel es mir dann noch besser.

Das Stencil vorsichtig noch obenauf auf das Vanillemousse und voilà. Ich jedenfalls war sehr zufrieden mit dem Anblick. Ich hoffe, auch euch verführt er zum Nachbacken. Es würde mich sehr freuen.

