

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Zwetschken Haselnusstorte „Cinnamon“

Torte: 18 cm Ø (6 bis 8 Personen)

Zubehör: Silikomart "Tortaflex" 16 cm Ø, Silikomart "Universo" 18 cm Ø

Haselnusspraliné (Rezept nach Ph. Conticini)

- 300 g Haselnüsse
- 200 g Zucker
- 50 g Wasser

Das Backrohr auf 180° vorheizen. Die Haselnüsse auf einem Blech verteilen und im Backrohr rösten bis sie duften. Zucker und Wasser kommen in einen großen Topf und das Ganze wird auf 116° aufgekocht. Dann werden die Nüsse in den Sirup gegeben. Mit einem Holzlöffel muss nun immer wieder umgerührt werden, bis sie mit einer Karamellschicht überzogen sind. Das dauert etwas, ihr kennt das sicher von den gebrannten Mandeln, denn erst bildet sich eine weiße krümelige Schicht. Dann nach und nach sind sie schön karamellisiert.

Die karamellisierten Nüsse auf eine Silikonmatte oder ein Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen. Nun benötigt ihr einen Multimixer (z. B. Thermomix o. ä.). Die Nüsse hineingeben und auf höchster Stufe zu einer feinen Creme mixen. Dabei immer wieder Pausen einlegen, die Creme und auch euer Gerät sollten nicht zu heiß werden. So lange mixen, bis eine cremige Paste entstanden ist. Das kann einige Zeit in Anspruch nehmen, eben wegen der immer wieder einzulegenden wichtigen Pausen.

Ich habe hier nur Haselnüsse verwendet, ein Praliné kann jedoch genauso mit anderen Nüssen oder mit einer Mischung von verschiedenen Nussorten hergestellt werden. Die Creme in Gläser abfüllen, so ist sie lange haltbar.

Zwetschken- oder Pflaumenkompott

- 200 g entsteinte und kleingeschnittene Zwetschken
- 100 ml Orangensaft
- 1 Schuss Rum
- Abrieb einer Orange
- Zimt (nach Belieben und Geschmack)
- 50 g Gelierzucker
- 2 Blätter Gelatine

Die Zwetschken (oder Pflaumen) mit dem Orangensaft, Rum, Orangenabrieb, Zimt und Gelierzucker unter ständigem Rühren aufkochen und für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und im heißen Zwetschkenkompott auflösen. Das Kompott in die Tortaflexform geben und entweder im Kühlschrank erstarren lassen oder gleich in den Tiefkühler stellen. Wisst ihr, warum ich es gerne erst in den Kühlschrank stelle? So kann ich sehen, wie und ob das Kompott oder eine Creme erstarrt. Gegebenenfalls kann ich es dann neu machen oder nochmals aufkochen und die Gelatine- oder auch Pektinmenge erhöhen 😊.

Zimtcreme

- 45 g Milch
- 25 g Sahne
- 0,2 g Zimt (oder je nach persönlichem Geschmack mehr oder weniger)
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 2 Eigelb
- 25 g Zucker
- 100 g Schlagsahne

Milch, Sahne und Zimt in einem Kochtopf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker verrühren. Die heiße Sahnemilch vom Herd nehmen und zur Eigelb-Zucker-Mischung geben. Verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Bei ständigem Rühren und mittlerer Hitze auf 82° erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, wiederum vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Auf handwarm abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Die Zimtcreme auf das Zwetschkenkompott geben und die Form einfrieren.

Haselnussbiskuit

- 2 Eigelb
- 35 g Zucker (I)
- 80 g gemahlene Mandeln
- 35 g Mehl
- 10 g Maisstärke (z. B. Maizena)
- 2 Eiweiß
- 40 g Zucker (II)

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Die Eigelbe mit Zucker (I) und den Haselnüssen dickschaumig aufschlagen. Mehl und Maisstärke mischen. Die Eiweiße mit Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen und mit der gesiebten Mehl-Stärkemischung untermelieren. Die Biskuitmasse in eine Springform mit einem Ø von 18 cm geben und ca. 20 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und dann in der Mitte durchschneiden.

Nun die Tortaflexform ausformen und den ersten Biskuit einlegen. Mit etwas Rum oder Orangensaft tränken und das gefrorene Innenteil darauflegen. Mit dem zweiten Biskuit abschließen und wieder einfrieren .

Haselnussmousse

- 92 g Sahne
- 92 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder [Callets](#)
- 2 Blätter Gelatine
- 200 g Sahne
- 40 g Haselnusspraliné (Rezept s. oben)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Sahne erhitzen und die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Sahne nun in Tranchen zur Kuvertüre geben, immer erst gut unterrühren, bevor wieder ein Teil der Sahne dazugegeben wird. Das Praliné unter die Ganache rühren und das Ganze auf ca. 30° abkühlen lassen. Dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung

Das Mousse in die Silikonform geben und am Rand hochstreichen. Ev. einen kleinen Teil übrig lassen um den Rand sauber auszufüllen. Die Tortaflexform ausformen und mittig in das Mousse legen. Sanft eindrücken. Nun wie vorhin erwähnt ggf. den Rand noch vollständig mit Mousse ausfüllen. Für mindestens 4 Stunden, am besten jedoch über Nacht einfrieren.

Mirrorglaze

- 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 [braun](#) und [orange](#)

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. Direkt auf die Oberfläche eine Klarsichtfolie geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Hippenmasse (M. Lubbe)

- 21 g Eiweiß
- 15 g geschmolzene Butter
- 15 g Mehl
- 12 g Mais- oder Kartoffelstärke
- 8,4 g Honig
- Lebensmittelfarbe [braun](#) und etwas schwarz

Alle Zutaten miteinander verrühren. Den Backofen auf 150 Grad Umluft aufheizen. Den Teig portionsweise auf der Silikonmatte verteilen und mit einer Winkelpalette o.ä. sauber abstreifen. Es dürfen nur die Vertiefungen mit der Masse ausgefüllt sein, ansonsten sollte keine Masse haften bleiben, das würde nach dem Backen unschön aussehen. Die Hippen 5-7 Minuten backen (ich hatte meinen Timer auf 6 Minuten eingestellt und es war perfekt) herausnehmen und sogleich aus der Form lösen und etwas in Form biegen und stabilisieren.

- 100 g Zartbitterkuvertüre oder [Callets](#)
- 1 g [Mycryo Kakaobutterpulver](#)
- Tortenrandfolie

Die Schokolade temperieren und wie [hier](#) beschrieben, zwei verschieden breite [Schokoladeringe](#) herstellen. Da es relativ schwierig ist, eine geringe Menge Schokolade zum temperieren, nehme ich immer mindestens 100 g Schokolade. Ich bereite dann immer mehrere Streifen Tortenrandfolie vor und mache so viele, wie sich aus der temperierten Schokolade ergeben. Man kann sie ja öfters brauchen 😊. Die übrig gebliebene Schokolade verwende ich später für z. B. ein Mousse. Die Schokoladepreise haben ja schon fast astronomische Preise angenommen, da gilt es nicht zu verschwenden.

