

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Feigen | Karamell | Torte

Torte: 18 cm Ø (6 bis 8 Personen)

Zubehör: Silikonform Silikomart "[Universo](#)", Silikonform Silikomart "[Tortaflex](#)"

Feigenkompott

- 335 g frische Feigen
- 25 g brauner Zucker (od. Muscovadozucker)
- 20 g [Glukosesirup](#)
- 30 g Mandarinen- oder Orangensaft
- 4,5 g [Pektin N.H.](#)
- 1 Blatt Gelatine

Die Feigen klein schneiden und die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Einen Esslöffel vom Zucker mit dem Pektin mischen. Alle restlichen Zutaten zu den Feigen geben und aufkochen lassen. Bei ca. 40 Grad die Zucker-Pektin-Mischung unterrühren. Das Kompott für ca. zwei bis drei Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In die Tortaflexform füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Karamellmousse

- 150 g Sahne (I)
- 70 g [Callebaut GOLD Karamell-Schokoladenkuvertüre](#) (alternativ: weiße Kuvertüre)
- 165 g Sahne (II)
- 38 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 10 g Butter
- 1 g Salz

Den Zucker trocken karamellisieren lassen, daneben die Sahne (I) erhitzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Sobald der Zucker eine

Bernsteinfarbe angenommen hat, die heiße Sahne dazugeben. Achtung: das sprudelt ganz schön heftig. Anschließend noch die Butter und das Salz. Wenn das Karamell vollständig aufgelöst ist, die Karamellmilch zur Kuvertüre geben und glatt rühren. Auf ca. 30 Grad abkühlen lassen, dann die cremig geschlagene Sahne (II) unterheben und auf das Feigenkompott geben. Die Tortaflexform in den Tiefkühler stellen.

Brombeergelee

- 100 g [Brombeergelee](#)
- Saft einer halben Mandarine
- Zucker nach Geschmack oder Süße der Früchte
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Brombeergelee, Zucker und Saft erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und untermengen. Etwas auskühlen lassen, dann auf das Karamellmousse geben und 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.

Mandelknusperschicht

Streusel:

- 20 g Butter
- 15 g Rohzucker oder brauner Zucker
- 30 g Mehl
- 20 g geriebene Mandeln

Aus diesen Zutaten Streusel zubereiten und im Backofen hellbraun backen.

Knusperschicht:

- Streusel w.o. beschrieben
- 40 g [Callebaut GOLD Karamell-Schokoladenkuvertüre](#) (alternativ: weiße Kuvertüre)
- 15 g Kakaobutter
- 30 g [braunes Mandelmus](#) (z. B. aus dem Bioladen)
- 20 g [Crêpes Dentelles](#) (alternativ: Waffelröllchen)

Die Streusel fein zerbröseln. Die Kuvertüre gemeinsam mit der Kakaobutter in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Das Mandelmus unterrühren, dann die feinen Streusel und die ebenfalls zerbröselten Crêpes Dentelles untermengen.

Die Tortaflexform aus dem Tiefkühler nehmen, das vorbereitete Innenteil der Torte ausformen. Die Mandelknuspermasse nun auf dem Boden der Tortaflexform verteilen und glatt andrücken. Den Biskuit ggf. an der Oberfläche etwas begradigen und mit der Unterseite auf die Knusperschicht legen. Den Biskuit mit etwas Mandarinen- oder Orangensaft tränken und das Innenteil der Torte auflegen. Die gefüllte Tortaflexform wieder einfrieren.

Mandelmousse

- 128 g Mandelmilch
- 2 Eigelb
- 70 g [Callebaut GOLD Karamell-Schokoladenkuvertüre](#) (alternativ: weiße Kuvertüre)
- 60 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder [Callets](#)
- 10 g Zucker
- 200 g Sahne
- 2 1/2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker und Eigelb verrühren. Die Mandelmilch in einem kleinen Topf erhitzen. Die beiden Kuvertüresorten zusammen schmelzen. Die heiße Mandelmilch zur Eigelb-Zucker-Mischung geben, gut verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf 82 Grad erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Vorher gut ausdrücken. Die Kuvertüre auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Ab und zu umrühren. Ist die Temperatur erreicht die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitung

Das Mandelmousse in die Universoform füllen und am Rand hochstreichen. Die Menge ist ja nach verwendeter Form etwas zu viel - wie leider immer bei mir 😊. Das gefrorene Innenteil mittig einlegen und sanft eindrücken. Der Rand sollte vollständig mit Mousse gefüllt sein. Die Torte wieder für eine 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 [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. Solange rühren, bis eine schön sämige Glasur entstanden ist. Direkt auf die Oberfläche eine Klarsichtfolie geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Ich habe bei dieser Torte verschiedene Reste von Mirrorglaze verwendet und in etwa darauf geachtet, dass sie eine dunkelrot bis violette Farbe bekommt. Ob ihr genau diese Farbe mit der oben angegebenen Lebensmittelfarbe herstellen könnt, kann ich euch daher leider nicht garantieren.

Fertigstellung

- 100 g weiße Kuvertüre oder [Callets](#)
- 1 g [Mycryo Kakaobutter](#)
- [fettlösliche Lebensmittelfarben](#)

Die Schokolade [temperieren](#) und mit der Lebensmittelfarbe nach Wunsch einfärben. Ich habe zwei Tortenstreifen hergestellt, den breiteren (3 cm) habe ich um einen 20 cm Tortenring gelegt, den schmäleren (ca. 1 cm) um einen 15 cm Tortenring. Wie die Schokoladeringe hergestellt werden, könnt ihr [hier](#) nachlesen.

Die Mirrorgläze vorsichtig in der Mikrowelle auf ca. 40° erwärmen, mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 34° bis 35° abkühlen lassen. Nochmals vorsichtig durchrühren.

Eine flache Schale mit einer umgedrehten kleinen Schüssel darauf vorbereiten. Die Torte ausformen, auf die Schüssel legen und mit der Mirrorgläze überziehen. Die „Abtropfnasen“ mit einer kleinen Palette nach innen abstreifen. Die Torte auf eine Tortenplatte heben. Die Schokoringe vorsichtig von der Folie lösen und den größeren um die Torte legen, den kleineren oben in die Mitte setzen. Den Ring mit Feigen und Brombeeren auslegen und dekorieren.

