

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



„Hot“ Chocolate Törtchen

Törtchen: 8 Stück

Zubehör: [Silikonform von Pavoni](#) (2 tlg. Becher und Deckel)

Sahnemousse mit Cashews

- 25 g Cashewnussmus (z. B. aus dem Bioladen, alternativ helles Mandelmus)
- 90 g Milch
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 2 Eigelb
- 15 g Zucker
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 130 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel verschlagen. Die Milch mit dem Nussmus und der Vanille in einem kleinen Topf aufkochen. Die heiße Milch unter Rühren zum Eigelb geben. Die Creme zurück in den Topf gießen und auf milder Hitze und stetigem Rühren auf 82 Grad bringen. Sofort vom Herd nehmen und durch ein Sieb gießen. Die ausgedrückte Gelatine hinzufügen und die Creme auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne cremig schlagen und unterheben. Das Nussmousse zu ca. 1,5 cm in die Silikonform geben und sogleich in den Tiefkühler stellen. Mit dem Rest des Mousse´ die "Deckel" der Silikonform füllen und glattstreichen. Ebenfalls einfrieren.

"Hot" Kirschen Einlage

- 100 g Kirschpüree
- 17 g Zucker
- 1,7 g Pektin NH
- 1/2 Blatt Gelatine
- ca. 0,4 g Chilipulver (weniger oder mehr nach Geschmack)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, Zucker mit Pektin vermischen. Das Kirschküree erhitzen, bei einer Temperatur von ca. 40 Grad die Zucker/Pektin/Mischung einrühren und leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem Chilipulver abschmecken.

Schokoladebiskuit

- 50 g Marzipan
- 1 ganzes Ei
- 18 g Zucker (I)
- 14 g Mehl
- 14 g Kakaopulver
- 46 g Eiweiß
- 18 g Zucker (II)

Marzipan grob raspeln und mit dem Ei und dem Zucker (I) dick schaumig aufrühren. Mehl und Kakaopulver vermischen. Das Eiweiß mit Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen und mit der gesiebten Mehl/Kakao/Mischung unter die Eigelbmasse melieren. Den Biskuit auf eine Silikomatte oder ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 1 cm dick aufstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 ° Umluft ca. 15 Minuten backen.

Den Teig auskühlen, anschließend 8 Kreise mit einem Ø von 8 cm ausstechen.

Schokolademousse

- 86 g Milch
- 21 g Sahne
- 1 Eigelb
- 18 g Zucker
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 129 g dunkle Kuvertüre oder [Callets](#)
- 200 g Sahne

Milch und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit dem Zucker verschlagen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die heiße Sahnemilch zum Eigelb geben, gut verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben. Unter laufendem Rühren und bei mittlerer Hitze auf ca. 82 Grad erwärmen. Die Gelatine darin auflösen und in drei Etappen zur Kuvertüre geben. Den einen Teil immer gut unterrühren, bevor der nächste Teil dazu gegeben wird. Die Masse auf ca. 30 Grad abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Anschließend die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Wer es gerne "very hot" haben möchte, kann auch der Sahne/Milch vor dem Aufkochen noch etwas Chilipulver zugeben.

Zubereitung

Die vorbereiteten Einlagen aus der Silikonform nehmen. Das Schokolademousse bis ca. 1 cm unter dem Rand in die Silikonform füllen. Am Rand hochstreichen, dann die Einlage einlegen und mittig sanft eindrücken. Nochmals etwas Schokolademousse darüber geben und mit dem Biskuitkreis abschließen. Die Form über Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- Velvetspray [dunkle Schokolade](#)
- Velvetspray [weiß](#)

Die beiden Velvetsprays nach Anleitung erwärmen und die "Becher" und die "Deckel" mit dem Velvetspray besprühen. Die Deckel auflegen und mit etwas Blattgold verzieren.