

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Karamell | Himbeer | Torte "Champagne"

Torte: 18 cm Ø (6 bis 8 Personen)

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

### Himbeerconfit

- 130 g Himbeerpüree (selbstgemacht oder von [Ponthier](#))
- 20 g Zucker (oder mehr nach Belieben)
- 1,3 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree mit dem Zucker erhitzen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Das Fruchtpüree in die Tortaflexform füllen und entweder im Kühlschrank erstarren lassen oder in den Tiefkühler stellen.

### Himbeermousse

- 130 g Himbeerpüree (selbstgemacht oder z. B. von [Ponthier](#))
- 20 g Zucker
- 70 g [Kuvertüre Valrhona Inspiration Himbeer](#) (alternativ weiße Kuvertüre)
- 1 3/4 Blätter Gelatine
- 100 g Sahne

Das Himbeerpüree mit dem Zucker erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in der heißen Sahne auflösen und zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Mit dem Stabmixer emulgieren, so ergibt sich eine sämige Masse. Wer sich die Arbeit nicht antun möchte, muss nur darauf achten, dass sich alles richtig vermischt. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann die geschlagene Sahne unterheben (bei ca. 30 Grad).

Das Himbeermousse auf die festgewordene Fruchtschicht geben und die Form in den Tiefkühler stellen.

### Karamellbiskuit mit Cashewnüssen

- 34 g [Callebaut GOLD Karamell-Schokoladenkuvertüre](#)
- 2 Eigelb
- 30 g Zucker (I)
- 34 g weiche Butter
- 2 Eiweiß
- 20 g Zucker (II)
- 23 g Mehl
- 26 g geriebene Cashewnüsse
- 1 Messerspitze Backpulver

Die Butter und Zucker (I) dick schaumig rühren. Die Kuvertüre schmelzen, etwas abkühlen lassen. Erst die Eigelbe einzeln unterrühren, dann die Kuvertüre. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Den Eischnee mit den Nüssen und dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse melieren. Die Masse in eine Springform mit einem Ø von 18 cm geben und im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen, aus der Form lösen und ggf. die Oberfläche begradigen. Ich nehme immer vom Rand auch noch etwas weg (ca. 2 bis 3 mm), damit ich ihn für die weitere Verarbeitung ebenfalls in die Tortaflexform geben kann. Sie hat ja nur einen Ø von 16 cm.

### Cashewknusperschicht

- 55 g Mürbteigstreusel (alternativ Butterkekse oder Cookies)
- 30 g [Crêpes Dentelles](#)
- 36 g [Callebaut GOLD Karamell-Schokoladenkuvertüre](#)
- 23 g [Cashewmus](#) (erhältlich in gut sortierten Bioläden oder von KoRo)

Ich hatte ja vor einiger Zeit schon einige Kekse gebacken. Da bleibt immer ein Rest Kuchenteig übrig, aus diesen hatte ich Streusel gebacken. Diese halten sich gut verschlossen und trocken aufbewahrt ja lange. Dieser Vorrat kam mir jetzt gerade recht. Ihr könnt auf gekaufte Kekse verwenden oder rasch einen 1-2-3-Teig herstellen und daraus Streusel backen.

Die Streusel und die Crepes Dentelles fein zerbröseln. Die Kuvertüre schmelzen, das Cashewmus einrühren und die trockenen Zutaten unterheben.

Ich drücke die Masse gerne in eine zweite Tortaflexform ein und mit einem feuchten Löffel so glatt wie möglich. Wenn die Masse etwas anzieht, lege ich den Biskuit darauf und zudem noch das vorbereitete Fruchttinteil. So habe ich alle vier Schichten zusammen und friere alles wieder ein.

### Champagner-Karamell-Mousse (Norman Hunziker)

Karamell:

- 40 g Zucker
- 20 g Butter
- 30 g Champagner (alternativ: Sekt oder Prosecco)
- 40 g [Glukosesirup](#)

Den Zucker schmelzen, die Butter zufügen und alles aufkochen. Champagner mit dem Glukosesirup erwärmen und das Karamell damit ablöschen. Auf 20 Grad abkühlen lassen, ich habe es immer wieder umgerührt.

Mousse:

- 40 g Zucker
- 20 g Butter

- 1 Eigelb
- 20 g Staubzucker
- 100 g Crème fraîche
- 5 Blätter Gelatine
- 240 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker, Butter und die Dotter unter ständigem Rühren auf 80 Grad erwärmen, bis eine homogene Masse entsteht. Das Champagner-Karamell und den Puderzucker untermischen, die Gelatine gut ausdrücken und in der Masse auflösen. Etwas abkühlen lassen, dann die Crème fraîche und die cremig geschlagene Sahne unterheben.

### Zubereitung

Das Champagner-Karamell-Mousse in die Silikonform "Universo" geben, am Rand hochstreichen. Das gesamte Innenteil aus der Tortaflexform ausformen und mittig einlegen. Mit leicht drehenden Bewegungen sanft in das Mousse eindrücken. Die Knusperschicht nach oben, diese sollte am Ende nur leicht über dem Rand der Silikonform liegen. Am besten auf gleicher Höhe. Die Form nochmals für mindestens 4 Stunden, am besten 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 ([rot](#) und etwas [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 untermischen. 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.

### Schokoladendekoration

Wie die Schokoladeringe hergestellt werden, habe ich euch in einem [eigenen Beitrag](#) zusammen geschrieben. Ich fand, so ist es einfacher, bei jedem Rezept zu verlinken.

Für die Herzen habe ich ein weiteres Stencil von [Sabrina Chouiref](#) verwendet. Ich habe gesehen, dass sie leider im Moment nicht mehr verfügbar sind. Diese habe ich ebenfalls mit temperierter und gefärbter Schokolade bestrichen, vorsichtig angehoben und zum Aushärten auf eine Marmorplatte gelegt. Damit sie sich nicht verformen, müssen sie mit einem Brett o.ä. "beschwert" werden.

### Fertigstellung

- [Velvetspray black-cherry](#)

Die Mirrorglaze 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 und die Schokoladeringe umlegen.

Die Schokoladeherzen - sie sind unterschiedlich groß, damit sie übereinandergelegt zusammenpassen - habe ich zuvor mit etwas Kuvertüre aufeinander "geklebt". Nach dem Aushärten habe ich das Herz vorsichtig umgedreht und an einigen Stellen kleine Knusperperlen ebenfalls mit etwas Kuvertüre "angeklebt". Dann für ca. 15 Minuten in den Tiefkühler legen und mit dem [Velvetspray](#) besprühen. Ich kann euch sagen, was habe ich gezittert dabei 😊.