

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Granatapfel | Torte mit Prosecco

Torte: 6 bis 8 Personen

Zubehör: Silikonform Silikomart "[Tortaflex](#)" 16 cm Ø, Silikomart "[Universo](#)"

Granatapfelgelee

- 130 g Granatapfelsaft
- 20 g Himbeerpüree selbstgemacht oder [gekauft](#) (ich bekomme es im Großmarkt)
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Granatapfelsaft und Himbeerpüree erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Gelee in die Tortaflexform geben und in den Tiefkühler stellen.

Granatapfel-Himbeer-Cremeux

- 60 g Granatapfelsaft
- 40 g Himbeerpüree selbstgemacht oder [gekauft](#)
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Butter

Granatapfelsaft, Himbeerpüree, Zucker und das Ei in einen Topf geben. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 82 ° erhitzen, den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Sollte das Eiweiß etwas ausgeflockt sein, einfach durch ein Sieb in ein anderes schmales hohes Gefäß umfüllen. Die Creme auf ca. 40 ° abkühlen lassen, dann die klein geschnittene Butter mit einem Stabmixer unterrühren. Das Cremeux auf das Gelee geben und die Form wieder einfrieren.

Karamellcreme (Rezept nach Cyril Lignac)

- 60 g Zucker
- 22 g Wasser
- ½ Vanilleschote
- 127 g Sahne
- 2 Eigelbe
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- ggf. Salz nach Geschmack

Wasser und Zucker zu einem Karamell kochen. Daneben 40 g der Sahne mit dem Mark der Vanilleschote erhitzen. Wenn dieser eine schön karamellbraune Farbe erreicht hat, die Sahne dazu gießen (Vorsicht: Das sprudelt ganz schön hoch!), glatt rühren und dann die restliche kalte Sahne dazu geben. Dann die Eigelbe unterrühren und anschließend die ausgedrückte Gelatine in der Karamellcreme auflösen. Alles mit einem Stabmixer aufemulgieren und durch ein Sieb in die Tortaflexform direkt auf das Cremeux geben. Die Form wiederum einfrieren.

Biskuit mit Himbeeren

- 67 g Zucker (I)
- 83 g Butter
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 20 g Zucker (II)
- 83 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- einige frische Himbeeren

Butter und Zucker (I) dick schaumig aufrühren, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat. Dann einzeln die Eigelbe unterrühren. Eiweiße und Zucker (II) zu steifem Eischnee schlagen. Mehl und Backpulver vermischen. Eischnee und Mehl vorsichtig unter die Eigelbmasse melieren. Die Masse in eine Form mit 18 cm Ø geben und mit einigen Himbeeren belegen. Den Kuchenteig im vorgeheizten Backrohr bei 160 ° Umluft ca. 20 Minuten backen.

Diese Angabe ist immer nur ein Richtwert, da jedes Backrohr etwas anders ist. Die Backzeit kann länger oder kürzer sein oder manche backen lieber mit Ober-/Unterhitze, damit das Gebäck nicht zu sehr austrocknet. Dann ist auch die Temperatur meist höher zu stellen.

Den Kuchenteig ganz auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Sektmousse

- 105 g Vollmilch
- 130 g weiße Kuvertüre fein gehackt oder [Callets](#)
- 3 1/2 Blätter Gelatine
- 55 g Sekt oder Prosecco
- 220 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Vollmilch erhitzen, die Gelatine darin auflösen und in drei Teilen zur Schokolade geben. Immer wieder erst gut durchrühren bevor der nächste Teil zugegeben wird. Langsam den Sekt einfließen lassen. Die Creme abkühlen lassen und bevor sie zu gelieren beginnt, die cremig geschlagene Sahne unterheben. Während des Abkühlens, immer wieder umrühren.

Das Mousse bis auf einen kleinen Rest in die Silikonform füllen und am Rand hochstreichen. So wird verhindert, dass keine Lücken entstehen. Die vorbereitete Einlegerform ausformen und mittig einlegen. Sanft eindrücken, mit dem Rest Mousse abdecken und mit dem Kuchenteig abschließen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

Neutrale Glanzglasur

- 85 g Wasser
- 15 g Zitronensaft, durch ein feines Sieb gefiltert
- 100 g Zucker
- 115 g [Glukosesirup](#)
- 5 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen lassen. Die restlichen Zutaten zusammen aufkochen lassen und einen Moment leise köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Glasur mit Folie bedeckt über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen. Zum Gießen muss die Glasur dann wieder vorsichtig in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf ca. 30° erwärmt werden.

Ich habe die Glasur taggleich verwendet, sie nicht über Nacht in den Kühlschrank gestellt. Bei Zeitnot ist das also auch möglich 😊.

Fertigstellung

Schokoladeringe

- 100 g [Kuvertüre Callebaut Gold](#)
- 1 g [Mycryo Kakaobutter](#)

Ich habe wie hier beschrieben, zwei Ringe hergestellt.

Schokoladeschleife

- 300 g [Kuvertüre Callebaut Gold](#)
- 3 g [Mycryo Kakaobutter](#)
- [Goldspray](#)

In Ermangelung professioneller Folien habe ich mir drei Klarsichthüllen genommen und diese in der Breite einmal auf 14 cm, einmal auf 13 cm und einmal auf 12 cm zugeschnitten. Es bleiben mit dieser Mengenangabe einige Schleifen übrig bzw. die Menge genügt für eine größere und eine kleinere Schleife. Ich habe eher aus Furcht vor dem Zerbrechen mehrere hergestellt 😊.

Die Schokolade [temperieren](#) und auf die Rechtecke streichen. Die Folie sogleich hochnehmen und auf eine saubere Fläche legen. Sobald die Schokolade etwas anzieht, mit dem Lineal ca. 2 cm große Streifen schneiden. Dann die eine Breitseite hochnehmen und auf die noch liegende Breitseite legen. Wie "zusammenklappen". Mit etwas Klebeband fixieren.

Da der Vorgang doch etwas Zeit in Anspruch nimmt, ist es ratsam die Schokolade während der ganzen Zeit auf Temperatur zu halten bzw. ein [Temperiergerät](#) zu verwenden. Gegebenenfalls die Schokolade vorsichtig wieder erwärmen, dabei darauf achten, dass die Temperatur von 29 ° bis 30 ° nicht überschritten wird, sonst muss der Temperiervorgang wiederholt werden.

Aber keine Angst, das klingt jetzt alles etwas beängstigend, ist es aber gar nicht. Die vorbereiteten Schleifen über Nacht kristallisieren lassen. Dann wiederum ein Stück Schokoladefolie oder auch wieder eine Klarsichthülle (oder auch Backpapiere ist möglich) heranziehen und einen ordentlichen Kleck Schokolade darauf geben. Beginnen einen Kreis mit den Schleifen zu bilden. Kältespray ist hier hilfreich, um die Schokolade rasch festigen zu können. Wieder Schokolade in die Mitte geben und weitere Schleifen "ankleben". So immer zur Mitte hin vorgehen, bis euch die Schleife gefällt. Abkühlen lassen.

Die transparente Glasur auf die Verwendungstemperatur von ca. 30 ° bringen (Mikrowelle oder über dem Wasserbad) und eine flache Schale mit einer kleinen umgedrehten Schüssel darauf, vorbereiten. Die Torte ausformen, auf die Schüssel legen und glasieren. Die Glasur wird durch die Kälte der Torte sofort fest, die abtropfenden Nasen können nach innen weggestrichen werden. Die Torte auf eine Tortenplatte heben und mit den Schokoladerringen und der Schleife verzieren. Die Schleife habe ich zuvor noch mit etwas [Goldspray](#) besprüht, es soll ja festlich sein 😊.

Ich danke euch für eure vielen Likes und Kommentare und freue mich auf ein weiteres Jahr mit vielen Backhighlights ♥.