AnnThereseSophie

TORTEN UND SO

Törtchen: 6 Stück
Zubehör: Silikomart Kit Tarte quadratisch (Tartelettesringe und Silikornform). Silikomart Schablonen

Kaffeemousse

- 70 g Vollmilch
- 1 gestrichener El. löslichen Kaffee
- 2 Eigelb
- 14 g Zucker
- 65 g weiße Kuvertüre, fein gehackt oder Callets
- 1 1/2 Blätter Gelatine
- 180 g Schlagsahne

Die Milch mit dem Kaffee in einem Kochtopf erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit den Eigelben in einer hohen Rührschüssel verrühren, nicht aufschlagen. Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen. Die Kaffeemilch über das Eigelb geben und verrühren. Alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82 ° erwärmen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Masse in drei Teilen unter die Kuvertüre rühren. Vorsichtig den Rum unterheben. Die Ganache auf ca. 35° abkühlen lassen, immer wieder umrühren. Die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Silikonform damit füllen und einfrieren.

Schokolademürbteig

- 130 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 24 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 50 g verquirltes Ei
- 190 g Mehl
- 20 g dunkler Backkakao

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
Nach der Ruhezeit den Teig etwa dünn ausrollen und die Tartelettesringe mit dem Mürbteig auslegen. Erst die

Kreise für den Boden einlegen, dann den Rand. Diese etwas andrücken und oben sauber abschneiden *Es geht auch andersrum: erst den Rand auslegen, dann mit dem ausgelegten Rind den Boden ausstechen. Ich war auch hier nie mutig genug, es auszuprobieren.* Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und dann für ca. eine viertel Stunde in die Tiefkühltruhe stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Tartelettes ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Formen nehmen. Der obere Rand kann mit einer Reibe geglättet werden. Das geht super einfach!

Löffelbiskuits (Maren Lubbe)

- 2 Eigelb
- 20 g Zucker (I)
- 2 Eiweiß
- 33 g Zucker (II)
- 1 Prise Salz
- 67 g Mehl
- 2 g Backpulver
- Puderzucker zum Übersieben

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Eigelb mit Zucker (I) hellschaumig schlagen. Das Eiweiß in einer separaten, sauberen Schüssel mit einer Prise Salz und Zucker (II) zu festem Eischnee schlagen. Den Eischnee locker unter die Eigelbmasse heben, das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und ebenfalls gut unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit 12mm Lochtülle füllen und Streifen von ca. 6 bis 7 cm Länge und ausreichend Abstand voneinander aufdressieren. Die Biskuitstreifen vor dem Backen kräftig mit Puderzucker übersieben. Bei 180 Grad, ca 10 bis 12 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Mascarponecreme – Aufschlagganache

- 90 g weiße Kuvertüre, gehackt o. Callets
- 60 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 10 g Glukosesirup (alternativ: Akazienhonig)
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 80 g kalte flüssige Sahne
- 50 g Mascarpone

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. 60 g Sahne mit dem Mark der Vanilleschote und dem Glukosesirup aufkochen. Die heiße aromatisierte Sahne durch ein Sieb über die Kuvertüre gießen. Eine Minute stehenlassen, dann glattrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mascarpone in der kalten Sahne glattrühren und dann in die aromatisierte Sahne einrühren. Mit einem Stabmixer lässt sich die Masse leicht emulgieren und es bildet sich eine sämige Ganache Mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schokolade Mirrorglaze

- 6 Blätter Gelatine
- 180 g Zucker
- 75 g Wasser
- 60 g Glukosesirup
- 150 g Sahne
- 60 g Backkakao

Zucker, Wasser und Glukosesirup in einem Topf auf ca. 103 Grad erhitzen. Daneben die Sahne ebenfalls erwärmen. Inzwischen auch die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die heiße Sahne zum Zuckersirup geben und verrühren. Die Flüssigkeit zum Backkakao geben und nun alles gut vermengen. Das ist etwas schwierig, der Kakao löst sich darin nicht allzu leicht auf. Ich nehme immer einen Teigschaber zur Hand und fahre damit am Schüsselrand entlang und „zerdrücke“ so die kleinen Klumpen, die sich bilden. Damit die Glasur

wirklich klumpenfrei ist, durch ein Sieb in ein anderes Gefäß umfüllen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Glasur mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung der Tartelettesschalen und Fertigstellung

Ich habe die Schalen mit Lemoncurd bestrichen, ihr könnt sie aber auch genauso mit Schokolade bestreichen. Die Biskuits zurecht schneiden, in Kaffee eintunken und die Schalen damit auslegen.
Die Ganache vorsichtig aufschlagen und die Tartelettesschalen mit den Biskotten damit füllen. Glatt streichen und in den Kühlschrank stellen. Vor der endgültigen Fertigstellung mit Kakao bestäuben.

- Velvetspray dunkle Schokolade
- 100 g dunkle Schokolade
- 1 g Mycryo Kakaobutterpulver

Die Schokolade temperieren, ich nehme diese Methode hier, deshalb habe ich auch die Menge für das Kakaobutterpulver mit angegeben. Die Schokolade in die Formen füllen. Sehr glatt abstreifen, die rückwärtige Schrift der Silikonform darf nicht mit Schokolade bedeckt sein. Die Schokolade über Nacht auskristallisieren lassen, dann die geformte Schokolade ganz, ganz langsam aus der Form lösen. Wieder kühl und trocken lagern.

Die Mirrorglaze vorsichtig in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf 40 Grad erwärmen, wieder mit Klarsichtfolie abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 36 Grad abkühlen lassen. Die Glaze nochmals gut durchrühren, die Törtchen auf ein Backgitter legen und mit der Mirrorglaze überziehen. Jedes Törtchen mit einer kleinen Palette aufnehmen, bei mit kreisenden Bewegungen die überfließende Glasur abstreifen und auf die Tartelettesschalen legen. Bis zur fertigen Dekoration die Törtchen in den Kühlschrank stellen.

Den Velvetspray im Wasserbad leicht erwärmen, in dieser Zeit die Schokoladeformen für ca. 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Dann sehr vorsichtig mit dem Velvetspray besprühen und auf die Törtchen legen.

Wie gesagt, es war eine knifflige Angelegenheit, aber an Ende musste ich zugeben: Es macht was her dieses Tiramisu. Sowohl in der Deko und was natürlich viel wichtiger ist, im Geschmack. Nichts unbekanntes, nur altbewährtes in neue Form gebracht.