

GENIESSEN

Süße Schichten

Mit dieser Torte endet unsere Serie

VON ALEXANDER GREVEN (TEXT)
UND STEFAN WÖRNING (BILDER)

Da rettet auch der Apfel nichts mehr: In der letzten Folge unserer Serie muss jeder Gedanke an die Figur unverzüglich verworfen werden.

Nur keine Gewissensbisse, es geht hier um Genuss erster Güte: Dafür braucht es Lebkuchen (erste Schicht), in Zucker gedünstetes Obst (zweite Schicht), helle Mousse (dritte Schicht) ummantelt von dunkler Mousse (vierte Schicht) und etwas Schokoladenglasur. „Törtchen Törtchen“-Chefpâtissier und -Inhaber Matthi-

as Ludwigs zeigt Ihnen, wie Sie die Komponenten zubereiten und zusammensetzen. Schritt für Schritt arbeiten Sie sich so anhand der Anleitung zur Schokoladentorte vor.
Der Prozess braucht Zeit: eine Menge Backen, Einfrieren und wieder Auftauen. Bereiten Sie die Torte deshalb besser nicht an dem Tag zu, an dem Sie sie auch servieren wollen.

Alle Rezepte der Serie unter www.ksta.de/geniessen
Infos zu Angebot und Läden von „Törtchen Törtchen“ unter www.toertchentoertchen.com

Schokoladentorte mit Äpfeln in Ingwer- und Schokoladenmousse – Ein Protokoll

Zutaten für den Boden

(Basler Leckerli; Menge für eine Torte 20 cm Durchmesser, 5 cm Höhe) 100 g Honig; 38 g Zucker; 13 g Brauner oder Farinzucker; 50 g Mandeln, fein gehackt o. gemahlen; 100 g Mehl; 25 g geröstete Nüsse, gemahlen; 25 g Orangeat, gehackt; 13 g Zitronat, gehackt; 1 g Zimt; ½ g Nelken; 1 g Macis; 1,5 g Pottasche; 0,8 g ABC-Trieb (Hirschhornsalz); 12,5 g Wasser

1 Apfel (ca. 150 g); 30 g Zucker

Zubereitung

Honig, Zucker und Braunen (oder Farinzucker) im Topf auf niedriger Stufe bei 40 bis 50 Grad erwärmen. Sobald sich der Zucker größtenteils gelöst hat, abkühlen lassen. Bis auf Pottasche, ABC-Trieb (Hirschhorn-

salz) und Wasser alle Zutaten hineingeben, in der Küchenmaschine (oder mit dem Handrührgerät) verkneten. Pottasche und ABC-Trieb getrennt in Wasser auflösen. Nach einander unterkneten und den Teig maximal einen Zentimeter dick ausrollen. Einen Kreis von 18 Zentimetern ausstechen. Bei 170 Grad (Umluft) gut 15 Minuten backen. Währenddessen den Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zucker in einer Pfanne auf mittlerer Temperatur goldgelb karamellisieren lassen. Dabei wird der Zucker erst klumpig, dann flüssig. Bei solch kleinen Mengen nicht im Karamell rühren, sondern nur den Topf etwas schwenken. Apfelspalten zugeben, kurz durchschwenken und abgedeckt bei kleiner Hitze weichdünsten lassen. Komplett

SERIE

Die große Backschule mit Matthias Ludwigs

Teil 7: Schokoladentorte



auskühlen lassen und auf den Tortenboden legen.

Zutaten für die Englische Creme
105 g Milch; 90 g Sahne; ½ Vanilleschote; 45 g Zucker; 3 Eigelb

Zubereitung

Milch, Sahne und Vanilleschote in einem Topf aufwallen lassen. Zehn Minuten ziehen lassen. Währenddessen Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen verrühren. Die heiße

Milch mit dem Schneebesen ins Eigelb rühren. Durch ein Sieb zurück in den Topf geben. Bei niedriger Flamme oder über dem Wasserbad auf maximal 84 Grad erhitzen. Angedickte Masse in ein kühles Gefäß geben. Zu Ingwer- und Schokoladenmousse weiterverarbeiten.

Zutaten für die Ingwermousse
125 g Englische Creme; 2 Blatt Gelatine; 160 g Sahne; frischer Ingwer, gerieben, nach Geschmack

210 g Mehl; 100 g Zucker; 125 g Butter; 30 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen. Gut ausdrücken und in die Creme rühren. Cremig geschlagene Sahne und

Ingwer hinzugeben. Mousse in Ringe (18 cm) füllen. Optional: Mehl, Zucker und Butter zwischen den Händen zu Streuseln verreiben, goldgelb backen und mit flüssiger weißer Kuvertüre vermischen. Die ummantelten Streusel auf der Ingwermousse verteilen. Mindestens 2 Stunden einfrieren.

Zutaten für die Schokomousse
130 g Englische Creme; 1 Blatt Gelatine; 130 g Kuvertüre 70-prozentig; 200 g Sahne

Zubereitung

Feste Kuvertüre in die warme Englische Creme geben, bis deren Temperatur bei gut 45 Grad liegt. In eine neue Schüssel füllen, cremig geschlagene Sahne untergeben. Zwei Drittel auf Tortenboden und Apfel

füllen und die gefrorene Ingwermoussescheibe mit den Streuseln nach unten in die Schokomousse drücken. Restliche Mousse darübergeben und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden einfrieren.

Zutaten für die Schokoglasur
70 g Sahne; 90 g Wasser; 120 g Zucker; 50 g Honig; 20 g Kakao; 200 g Kuvertüre 70-prozentig; 25 g Rum

Zubereitung und Fertigstellung

Alles bis auf Kuvertüre und Rum aufkochen, gehackte Kuvertüre zugeben und 2 Min. stehen lassen, mit dem Stabmixer ohne Lufteinschluss glatt mixen und den Rum begeben. Die Torte gefroren aus dem Ring drücken und mit der Glasur bei etwa 45 Grad überziehen. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen.



1 Boden nach Rezept für Basler Leckerli zubereiten. Einen Zentimeter dick ausrollen, ausstechen. 15 Minuten bei 170 Grad backen.



2 Apfelspalten in karamellisiertem Zucker schwenken und weichdünsten lassen. Auskühlen lassen und auf dem Boden auslegen.



3 Milch, Sahne und Vanille aufwallen lassen, in Eigelb und Zucker einrühren. Creme nach Rezept aufteilen und weiterverarbeiten.



4 Für Schokomousse feste Kuvertüre in der Creme schmelzen und Sahne unterheben. Die Ingwermousse ist schon im Eisfach.



7 Mit den Streuseln nach unten in die Schokomousse drücken. Restliche Mousse darübergeben. Mindestens vier Stunden einfrieren.



8 Legen Sie die gefrorene Masse auf eine umgedrehte Plastikschale. Die Ringform erwärmen (ein feuchtes Tuch hilft) und lösen.



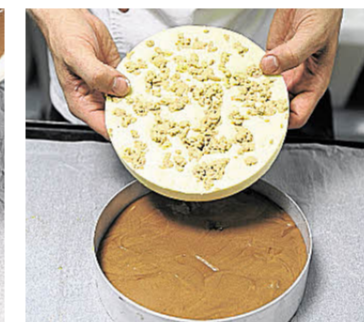
9 Die Zutaten für die Schokoglasur aufkochen. Feste Kuvertüre schmelzen und mit dem Stabmixer glattrühren.



10 Kleckern ist erlaubt: Die gefrorene Mousse mit der Glasur bei 45 Grad in einem Schwung überziehen.



5 Zwei Drittel der fertigen Schokoladenmousse großzügig in die Form füllen und Äpfel und Boden bedecken.



6 Die Ingwermousse nach zwei Stunden aus dem Eisfach nehmen und durch leichtes Erwärmen aus der Ringform trennen.



11 Die Torte von unten greifen und vorsichtig schräg halten, damit die Glasur ablaufen kann und nicht zu dick wird.



12 Auftauen lassen und genießen – oder mit Kuvertüre verzieren. Eine genaue Anleitung hierzu finden Sie auch auf unserer Internetseite.



13 Feines Finish: Blüten aus Kuvertüre runden die Torte ab.