# MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com



## Pumpernickel-Waldbeere-Vollmilch

nach Fabian Sänger

für einen Tortenring oder Springform mit 20 cm Durchmesser Erster Tag:

## **Waldbeerengelee**

für einen Scheibe mit 18 cm ø

- 225 g Beerenpüree (im Original Walderdbeeren)
- 15 g Zitronensaft (½ Zitrone)
- 30 g Zucker
- 6 g Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Beerenpüree, Zitronensaft und Zucker in einem kleinen Topf leicht erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. In einen Ring oder eine Form mit 18 cm. Durchmesser füllen und einfrieren.

#### Creme brûlée

für einen Scheibe mit 18 cm ø

- 30 g Eigelb (2 Eigelbe Gr. M)
- 23 g Zucker
- Vanillemark
- 2 g Gelatine
- 150 g Schlagsahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker und Vanille über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig schlagen. Die eingeweichte Gelatine unterrühren. Die Schüssel nun in ein kaltes Wasserbad stellen und die Creme kalt rühren. Die Sahne schlagen und unter die Creme ziehen. In einen Ring oder eine Form mit 18 cm Durchmesser geben, glattstreichen und einfrieren.

Zweiter Tag:

## **Pumpernickelbiskuit:**

für 2 Scheiben mit 18 cm ø

- 120 g Pumpernickel
- 75 g Vollei
- 60 g Zucker A
- 15 g gemahlene Mandeln
- 15 g Mehl

- 45 g Eiweiß
- 8 g Zucker B

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Pumpernickel fein reiben oder mixen. Vollei und Zucker A aufschlagen. Die Mandeln, den Pumpernickel und das Mehl unterheben. Das Eiweiß und den Zucker B zu festem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Die Masse ca. 1 cm hoch auf Backpapier oder eine Silikonmatte streichen und ca. 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und zwei Kreise mit 18 cm Durchmesser ausstechen.

#### **Karamell-Vollmilch-Mousse:**

Ich hatte für meine Torte zu wenig Mousse, daher habe ich hier die doppelte Menge aufgeschrieben. Solltet ihr etwas übrig haben, einfach als Dessert naschen;-)

- 60 g Zucker
- 180 ml flüssige Sahne
- 45 g Eigelb
- 310 g Vollmilchkuvertüre (ich: <u>Callebaut 33,6%</u>)
- 12 g Gelatine
- 500 ml Schlagsahne

Kuvertüre fein hacken. Gelatine einweichen. Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit der flüssigen Sahne ablöschen. Dabei immer weiter rühren. Das Eigelb in einen weiteren Topf geben und nach und nach mit der heißen Karamellsahne glattrühren. Bei milder Hitze zur Rose

abziehen. Danach durch ein Sieb über die gehackte Kuvertüre gießen. Die Gelatine unterrühren. Die Sahne schlagen und unter die etwas abgekühlte (ca. 30 Grad) Schokoladencreme ziehen.

### **Aufbau:**

In eine Springform oder in einen Tortenring mit 20 cm Durchmesser wird zunächst ein Pumpernickelbiskuitkreis gelegt. Mit eine dünnen Schicht Vollmilchmousse bestreichen. Dann die gefrorene Waldbeerenscheibe darauf legen. Diese wieder mit der Schokomousse bestreichen. Als nächstes folgt wieder eine Scheibe Pumpernickelbiskuit, erneut Vollmilchmousse und als letztes die Scheibe Crème brûlée. Einen Teil der Vollmilchmousse in einen Spritzbeutel füllen und die Seitenränder damit füllen. Die Torte mit der restlichen Mousse möglichst glatt streichen (nicht so wie bei mir ;-) ). Die Torte über Nacht (oder länger) einfrieren.

Dritter Tag:

## Glaçage:

(Hier habe ich mich nicht an das Originalrezept gehalten!)

- 175 g Zucker
- 130 ml Wasser
- 4 Bl. Gelatine
- 100 ml Sahne
- 20 g Kakao gesiebt und mit
- 1 Teel. weiße Lebensmittelfarbe (Titandioxid) vermischt

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wasser und Zucker aufkochen lassen. Sahne und Kakao unterrühren, vom Herd nehmen und die Gelatine in der Flüssigkeit auflösen. Durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen, bis sie beginnt zu gelieren. In dieser Zeit immer mal umrühren, um den richtigen Zeitpunkt zu erwischen. Hat die Glasur ca. 26 Grad müsste es klappen ;-).

Die gefrorene Torte auf ein Rost stellen und unter dieses einen Teller o. ä. Die Glaçage von der Mitte aus über die Torte gießen und fließen lassen. Durch die Kälte der Torte zieht die Glasur sofort an und geliert.

#### Garnitur:

- 1 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- etwas Kakao
- etwas geschmolzene Schokolade
- 6 <u>Crêpes Dentelles</u> oder Waffeln
- geraspelte Zartbitterschokolade

Eiweiß und Zucker mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. In einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen und auf ein Backblech Pilzhüte und -stängel spritzen. Die Pilzhüte mit etwas Kakao bestäuben. Bei 80 Grad ca. 1-2 Std. im Backofen trocknen lassen. Mit etwas geschmolzener Schokolade zu Pilzen zusammenkleben.

Die folgenden Arbeitsschritte solltet ihr erst kurz vor dem Servieren durchführen:

Die Crêpes Dentelles grob zerbröseln und den Rand der Torte damit bestreuen. Die Pilze auf die Glasur setzen und rundherum die "Erde" aus geraspelter Schokolade streuen.

© MaLu's Köstlichkeiten