



## **Brombeer Kuppeltorte mit Whisky.**

*Ihr benötigt eine Kuppelform (idealerweise aus Silikon) oder Schüssel mit einem Durchmesser von 18 cm, sowie eine Springform oder einen Tortenring in der selben Größe. Für die Füllung habe ich eine Tupperschale mit einem Durchmesser von 15 cm benutzt. Selbstverständlich wäre aber auch ein Aufbau als 'normale' Schichttorte denkbar.*

### **Whiskycreme:**

- 90 ml Sahne
- 1 Eigelb

- 10 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 30 g weiße Kuvertüre, fein gehackt
- 30 ml Whisky
- 
- Sahne aufkochen. Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker verrühren und die heiße Sahne unterrühren Zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf ca. 85 Grad erhitzen bis die Creme eindickt. Vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine unterrühren. Die heiße Masse über die gehackte Kuvertüre gießen, eine Minute stehen lassen und dann verrühren. Jetzt nur noch den Whisky unterrühren. Diese Masse in eine Tuppereschüssel füllen und für ca. 1-2 Std. einfrieren (dabei darauf achten, dass die Schüssel gerade steht ..hüstel) . Gar nicht so einfach, wenn der Tiefkühlschrank so voll ist.

- **Brombeergelee**

- 125 g Brombeerpüree (o. Kerne)
- 10 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht
- Ein Drittel des Brombeergelees erhitzen und mit dem Zucker und der eingeweichten Gelatine verrühren. Dann das restliche Püree unterrühren und die Masse auf die gefrorene Whiskycremeschicht gießen. Die Schüssel mit den beiden Schichten erneut ca. 2 Std. einfrieren.

- **Brownieboden:**

- **Ein Wort vorweg: Ich habe den Teig mit gehackten Nüssen gebacken. Im Originalrezept gab's keine genaue Angabe. Der Geschmack ist lecker, aber mir war die**

***Konsistenz zu grob. Optisch erinnerte er mich eher an Schwarzbrot ;-). Ich würde daher diesen (zarteren) Biskuitboden bevorzugen. Entscheidet selbst.***

- 50 g dunkle Kuvertüre
- 75 g Butter
- 85 g Zucker
- 1 Ei
- 37 g Mehl
- 25 g gehackte Mandeln (optional)

- Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Eine Backform oder einen -ring einfetten.

Schokolade und Butter in einem Topf schmelzen. Ei und Zucker schaumig rühren. Die Schokoladenmasse unterziehen, das Mehl (und die Nüsse) ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Form füllen und ca. 20 min. backen. Abkühlen lassen.

- **Brombeermousse:**

- 160 g Brombeerpüree (o. Kerne)
- 4 Blätter Gelatine, eingeweicht
- 10 ml Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 250 ml Schlagsahne

- Gelatine einweichen. Ein Drittel des Brombeerpürees mit dem Zucker erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Das restliche Püree und den Zitronensaft hinzufügen und die Masse ein wenig abkühlen lassen. Währenddessen die Sahne steifschlagen. Das Brombeerpüree nach und nach unter die Schlagsahne ziehen.

- Die Brombeermousse in die Kuppelform gießen. Ich hatte die Form zuvor mit Frischhaltefolie ausgekleidet, um die Torte später besser daraus lösen zu können. Das klappte auch wunderbar, nur leider bleiben die Abdrücke der Folie deutlich sichtbar :-( . Ein weiterer

Schönheitsfehler, der mir etwas quer lag. Ich würde es nächstes Mal ohne Folie machen.

- Die gefrorene Brombeer-Whisky-Scheibe vorsichtig und möglichst waagrecht in die Mousse drücken. Nicht zu weit, damit sie später nicht von außen zu sehen ist! Die Mousse über der Scheibe glatt streichen und den Brownieboden auflegen. Die Torte für mindestens 4 Stunden einfrieren.

### **Fruchtglasur:**

- 300 ml Johannisbeersaft
- 120 g Gelierzucker (2:1)

Den Johannisbeersaft zusammen mit dem Gelierzucker erhitzen und ca. 1-2 Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen. Dabei darauf achten, dass der rechte Zeitpunkt zum Überziehen getroffen wird, d. h. die Glasur sollte nicht zu heiß sein, sondern gerade anfangen zu gelieren. Dass ich die gefrorene Torte überzogen habe, war vielleicht keine so gute Idee, denn die Glasur rutschte an den Seiten ab :-(. Mit Hilfe meiner Freundin Renate, die mir rettend zur Seite stand, habe ich's aber dann doch einigermaßen hingekriegt, indem wir die Prozedur dreimal wiederholt haben. Vielleicht hätte ich die Torte doch antauen lassen sollen. Für Ratschläge aus der Leserschaft bin ich offen ;-). Beim Aufbau als gerade Schichttorte dürfte dieses Problem allerdings nicht auftauchen.

Kleiner Trick: Einige frische Brombeeren und etwas Goldfitter und/oder Minzblättchen und schon wird der Blick etwas von den Schwächen abgelenkt ;-)

*Quelle: Adapt. von M. Ludwigs*

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>