



Kokostorte mit Himbeer- und Limettenmousse und Thymian

Fertige Torte: 20 cm ø

Am Vortag bzw. 5 Stunden vorher

Himbeermousse

- 3 Blätter Gelatine
- 140 g Himbeerpüree (Fertigprodukt oder selbstgemacht)
- 1 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 100 g Sahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ein Drittel des Himbeerpürees in einem Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Himbeerpüree verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee schlagen und das Himbeerpüree unterziehen. Die Sahne

schlagen und ebenfalls unterheben. Die Himbeermousse in eine Form mit 18 cm ø füllen und einfrieren.

Am selben Tag:

Kokosdacquoise

- 3 Eiweiß Gr M
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 15 g Gemahlene Mandeln
- 80 g Puderzucker
- 63 g Kokosraspel
- 15 g Mehl

Auf die Rückseite eines Bogens Backpapier zwei Kreise mit 18 cm Durchmesser zeichnen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eiweiß mit Salz und Zucker zu Schnee schlagen.

Mandeln, Kokosraspel, Mehl und Puderzucker vermischen und unter den Eischnee heben.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit 8 mm Lochtülle füllen und den Teig spiralförmig auf die beiden vorgezeichneten Kreise spritzen. Ca. 25-30 Minuten backen. Abkühlen lassen und das Backpapier abziehen. Auf dieser Seite mit etwas Zucker bestreuen.

In der Zwischenzeit

Limettenmousse mit Thymian

- 2,5 Blätter Gelatine
- 70 g Limettensaft, frisch gepresst
- 1 Zweig Thymian (ich habe Zitronenthymian verwendet)
- 10 g Zucker
- 1 Eiweiß Gr. L oder 2 kleine

- 65 g Zucker
- 130 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Hälfte des Limettensafts zusammen mit den 10 g Zucker und dem Thymian aufkochen lassen und mind. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, wieder erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den restlichen Limettensaft hinzufügen. Das Eiweiß mit den 65 g Zucker steifschlagen. Den etwas abgekühlten Limettensaft mit einem Spatel unter den Eischnee ziehen. Sahne steifschlagen. Anschließend vorsichtig unter die Limettenmousse heben. In einen Spritzbeutel mit 8 mm Lochtülle füllen und kurz in den Kühlschrank legen.

Zusammensetzung.

Eine Form mit 20 cm ø am Rand mit Tortenfolie auskleiden (optional). Eine Kokosdacquoisescheibe einlegen. Die gefrorene Himbeermousse darauf platzieren und darauf wiederum die zweite Scheibe Kokosdacquoise legen. Da diese beiden Komponenten einen Durchmesser von 18 cm haben, entsteht ein Zwischenraum, den ihr mithilfe des Spritzbeckens mit einem Teil der Limettenmousse füllt, den Rest obendrauf verteilen und glattstreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Schluss

Himbeerspiegel

- 2 Blätter Gelatine
- 75 g Himbeerpüree
- 80 ml Wasser
- 2 El. Zucker

Gelatine einweichen. Himbeerpüree, Wasser und Zucker verrühren. Ein Drittel davon in einem kleinen Topf erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die restliche Flüssigkeit

hinzufügen und etwas abkühlen lassen bevor ihr den Himbeerspiegel auf die Torte gießt. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Torte kurz vor dem Servieren mit feinen Limettenscheiben, frischen Himbeeren, Thymian und Kokosflocken dekorieren.

Hinweis: Solltet ihr nicht über zwei unterschiedlich große Formen verfügen, könnt ihr die Torte natürlich auch in einer 18er Form ganz normal übereinander aufbauen. Dann ist die Limettenmousseschicht halt nur etwas dicker und das Einfrieren der Himbeermousseschicht fiele weg. Den 'unequalen' Tortenrand solltet ihr dann mit etwas Schlagsahne und Kokosraspel kaschieren.

Quelle: Sweet Gold I von Bernd Siefert

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