



## Vanilletörtchen mit Orangen-Sanddornkern

Zutaten für 8 Törtchen

### Orangen-Sanddornkern

- 60 g Sanddornsaft 100% (in Reformhäusern oder [hier](#)\*)
- ½ Teel. feiner Abrieb einer Bio-Orange
- 30 g Zucker
- 50 g Mascarpone
- 50 g Schlagsahne
- 1 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Sanddornsaft mit dem Orangenabrieb und dem Zucker in einem kleinen Topf erwärmen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Saft unter die Mascarpone rühren. Die Sahne schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die Orangen-Sanddorncreme in die Mulden der [Silikonform](#)\* verteilen und mindestens 4 Stunden einfrieren.

### Mirror Glaze

- 8 g Gelatine (ich habe 5 Blätter verwendet)
- 120 g [Glucosesirup](#)\*
- 60 g Wasser
- 120 g Zucker
- 80 g gesüßte Kondensmilch (z.B. 'Milchmädchen')

- 120 g weiße Kuvertüre (gehackt oder Callets)
- gelbe, orange und schwarze Lebensmittelfarbe (ich habe diese [Gelfarben\\*](#) verwendet)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen ( gut 100 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun die Lebensmittelfarbe unterrühren, bis die von euch gewünschte orange Farbe erreicht ist. (Die schwarze Farbe wird erst zu einem späteren Zeitpunkt eingesetzt!) Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche des Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

### Vanillemousse

- 100 g Sahne
- 100 g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 1 Essl. Speisestärke
- 3 Eigelbe
- 3 ½ Blätter Gelatine
- 50 g Mascarpone
- 180 g Schlagsahne
- 1 Teel. Vanillezucker

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne und Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark und die Schote zur Sahnemilch geben und diese zum Kochen bringen. Parallel dazu die Eigelbe mit dem Zucker und der Speisestärke in einer Schüssel verschlagen. Die heiße Milch unter die Eimasse rühren (vorher die Vanilleschote entfernen). Die Creme durch ein Sieb zurück in den Topf geben und bei milder (!) Hitze erwärmen. Dabei kontinuierlich mit dem Schneebesen rühren bis die Masse eindickt. 1-2 Minuten auf ca. 84 Grad halten, vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine unterrühren. Die Vanillecreme anschließend in eine flache Schale gießen (so ist die Oberfläche größer und die Creme kühlt schneller ab). Die Oberfläche der Creme mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank auf Raumtemperatur abkühlen lassen. - Danach die abgekühlte Vanillecreme und die Mascarpone verrühren. Die Sahne mit dem Vanillezucker aufschlagen und sorgfältig unterheben. Die Vanillemousse in einen Spritzbeutel mit 10-12 mm Rundtülle füllen und die [Stone-Silikonform](#) damit befüllen. Darauf achten, dass die Form an den äußeren Rändern komplett mit Creme ausgefüllt ist und keine Luftlöcher entstehen. Dabei aber noch genug Platz für die Orangen-Sanddorn Einlage lassen. Diese nehmt ihr nun im gefrorenen Zustand aus der Form und drückt sie in die Vanillemousse, aber nicht zu weit nach unten! Die Oberfläche der Stoneform sollte nun plan abschließen. Dazu diese mit einer kleinen [Palette\\*](#) glattstreichen und die gefüllte Silikonform über Nacht einfrieren. Tipp: Ich stelle die Form vorher schon auf ein kleines Tablett oder Brett in den Kühlschrank bis die Creme fest ist. Erst dann geht's in den Gefrierschrank. So bin ich sicher, dass nichts im Inneren verrutscht ;-).

## Kürbiskernbiskuit

- 2 Eigelbe
- 20 g Zucker
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 20 g Zucker
- 30 g gemahlene Kürbiskerne
- 35 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Eigelbe und 20 g Zucker hell-schaumig schlagen. Eiweiß mit Salz und 20 g Zucker steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den gemahlene Kürbiskernen unterheben. Einen Esslöffel des Teiges mit der geschmolzenen Butter verrühren und alles zurück zum Teig geben und ebenfalls unterheben. Den Teig in den Maßen von ca. 20x25 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und 8-10 Minuten bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen und Kreise von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen.

## Fertigstellung

- ca. 1 Essl. Sanddornmarmelade (habe ich aus etwas Sanddornsaft und Gelierzucker selber gekocht - alternativ Orangenmarmelade)

Vorbereitung: 8 umgedrehte Eierbecher (oder ähnliches) auf einer flachen Schale verteilen. - Das Mirror Glaze über einem Wasserbad auf ca. 40 Grad erwärmen. 2 Esslöffel abfüllen und mit etwas schwarzer Lebensmittelfarbe einfärben und in ein kleines Plastiktütchen füllen.. -

Die gefrorene Vanille-Mousse aus der Stone-Silikonform herauslösen und mit der glatten Seite nach oben auf die Eierbecher platzieren. Wenn die Glasur eine Temperatur von 32-35 Grad hat übergießt ihr die gefrorenen Törtchen mit der orangen Glasur (achtet darauf, dass ihr nichts frei lasst!) Anschließend sofort eine winzige Spitze des Tütchens mit der schwarzen Glasur abschneiden und ein Muster auf die Törtchen "malen". -Die

Kürbiskernbiskuitscheibchen mit etwas (Sanddorn)-Marmelade bestreichen und auf einer Platte (die in den Kühlschrank passt) bereit legen. Nun kommt das Kniffligste ;-) ! Mithilfe von möglichst zwei Paletten o.ä. legt ihr nun jeweils ein Törtchen auf einen Biskuitkreis. Alternativ könnte man mit einem Zahnstocher in das Törtchen stechen und es vorsichtig herüber heben (das habe ich aber bisher nur bei kleineren, leichteren Projekten ausprobiert!) - Etwas Goldfitter für die Garnitur. - Die mit Mirror Glaze überzogenen Törtchen sollten noch am selben Tag serviert werden!

Wem das alles zu kompliziert ist oder wer einen anderen Look wünscht, der kann die gefrorenen Törtchen alternativ auch mit weißem [Velvetspray](#)\* besprühen und mit kleinen Pünktchen aus erwärmter Sanddornmarmelade und Goldfitter dekorieren. - Diese Variante hält auch ein-bis zwei Tage im Kühlschrank.

