Fleur d'Ivoire

- Christophe Felder / Camille Lesecq -

Ich habe eine Silikon-Halbkugelform mit 18 cm Ø verwendet. Es geht aber auch jede andere Halbkugelform dieser Größe. Jedoch ist das Lösen der gefrorenen Torte aus einer Metall- oder Glasform etwas schwieriger.*

Kokosteig *(ich habe hier zwei Drittel des Originalrezeptes angegeben, da ich viel zu viel Teig hatte)*

- 20 g gemahlene Mandeln
- 80 g Puderzucker
- 17 g Mehl
- 60 g Kokosraspeln
- 103 g Eiweiß
- 30 g Zucker
- 30 g Kokosraspeln zum Überstreuen

Backofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Auf der Rückseite eines Stück Backpapiers mit einem Zirkel drei Kreise mit 12, 14 und 16 cm Durchmesser zeichnen. - Gemahlene Mandeln, Puderzucker, Mehl und Kokosraspeln mischen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und die Nuss-Zuckermischung unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit 10 mm Rundtülle füllen und damit spiralförmig drei Kreise in den o. g. Größen spritzen. Mit Kokosrapeln überstreuen und 10-15 Minuten backen. Dabei die Temperatur des Backofens auf 160 Grad reduzieren. Die Teigkreise auf dem Backpapier abkühlen lassen.

Roter Sirup

- 50 g Himbeerpüree (Fertigprodukt oder selbstgemacht)
- 50 g Kirschsaft
- 25 g Zucker

Im Originalrezept köchelt man 100g Kirschen mit 10 g Zucker, lässt sie abtropfen und verwendet den gewonnenen Saft. Wenn ihr Kirschen aus dem Glas verwendet, geht natürlich auch der darin vorhandene Saft. - Für das Himbeerpüree einfach einige Himbeeren durch's Sieb streichen oder ,falls vorhanden, ein Fertigprodukt verwenden. *Die Menge des Sirups ist reichlich bemessen! Reste schmecken aber lecker in Mineralwasser, Smoothie oder Müsli.*

Weiße Mousse

- 5 g Gelatine (3 Blätter)
- 215 g weiße Kuvertüre, geschmolzen
- 110 ml Vollmilch
- 250 g Sahne 35 %

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die weiße Kuvertüre in der Microwelle oder im Wasserbad schmelzen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen, vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Ein Drittel der heißen Milch in die weiße Kuvertüre gießen und glattrühren. Das zweite Drittel dazu geben, glattrühren und danach den Rest der Milch unterrühren. Die Sahne cremig schlagen. Wenn die Schokoladenmasse 30-35 Grad erreicht hat, die Sahne zügig unterziehen.

Aufbau

- 100 g Kirschen (frisch, Glas oder TK)
- 150 g Himbeeren (frisch oder TK)
- *Beides ist reichlich bemessen!*

Ein Drittel der weißen Mousse in die Halbkugelform gießen. Die kleinste Kokosteigscheibe einlegen - *Hinweis: Zum Rand der Form sollte beim Einlegen der Teigscheiben immer ca. 1 cm Raum sein! Ggf. die Teigscheiben etwas kleiner schneiden, damit sie später nicht von außen zu sehen sind!* - Die Teigscheibe mit dem Sirup tränken/bepinseln. Himbeeren und Kirschen dicht an dicht darauf verteilen. Alles mit dem zweiten Drittel der Mousse bedecken. Die mittlere Teigscheibe auflegen und mit Sirup tränken. Die restliche weißen Mousse darüber verteilen und mit der letzten und größten Teigscheibe abschließen (Sie bildet später den Boden der Torte). - Die Form mit Folie abdecken und eine Nacht einfrieren.

Schokoladendekor

- 125 g weiße Kuvertüre
- etwas Puderzucker oder Dekorschnee*
- *alternativ*: fertige weiße (allerdings eckige) hauchdünne Schokoladentäfelchen

Die weiße Kuvertüre zunächst temperieren. Eine gute Anleitung findet ihr bei Interesse hier: klick. Die fertig temperierte Schokolade dünn und gleichmäßig auf eine Folie streichen und kristallisieren lassen. Mit einem erwärmten runden Ausstecher Kreise in unterschiedlichen

Größen ausstechen und diese bis zur Verwendung in einer geschlossenen Dose im Kühlschrank aufbewahren. - Vor dem Dekorieren der Torte werden die Scheibchen mit Puderzucker bzw. Dekorschnee (hält auch Feuchtigkeit stand) bepudert.

Weiße Mirror Glaze (Rezept von Ofenkieker) (Für meine Variante der Fleur d'Ivoire)

- 3 Blätter Gelatine
- 40 g Wasser
- 60 g Zucker
- 60 g Glucosesirup*
- 66 g weiße Kuvertüre, gehackt
- weiße Lebensmittelfarbe* (Titandioxid)
- 45 g Sahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Wasser, Zucker und Glucosesirup zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen, kurz etwas abkühlen lassen. Dann die Gelatine einrühren. Die gehackte Kuvertüre hinzufügen, einen Moment aufweichen lassen, danach die weiße Lebensmittelfarbe und die Sahne unterrühren. Mit einem Stabmixer aufemuglieren. Dabei möglichst keine Luft einarbeiten!
Zum Gießen der Spiegelglasur sollte diese eine Temperatur von ca. 35 Grad C haben. Dafür die Torte aus der Form holen und auf ein Rost über ein Gefäß stellen, welches die überlaufende Glasur auffängt. Die Glasur gleichmäßig über die gefrorene Torte gießen. Nicht mehr anfassen! Die Glasur zieht sofort an und man würde jeglichen Eingriff später sehen! Die Torte vorsichtig auf eine Platte setzen und auftauen lassen. Mit den bepuderten Schokoladenscheiben dekorieren.

Alternativ:

Das Glasurrezept des Originals:

- 10 g Gelatine
- 150 g Wasser
- 200 g Zucker
- ¼ Orangenschale
- ¼ Zitronenschale
- ½ Vanilleschote

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wasser und Zucker in einen Kochtopf geben und die aufgeschlitzte Vanille, Orangen- und Zitronenschale hinzufügen. Alles zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und die gut ausgedrückte Gelatine in der warmen Flüssigkeit auflösen. Durch ein feines Sieb gießen. Die Fruchtglasur kann gut vortags zubereitet werden. Im Kühlschrank hält sie einige Zeit. Um die Glasur dann zu gießen muss sie im Wasserbad erwärmt werden. Auch sie soll auf der gefrorenen Torte aufgetragen werden.

Quelle: Gâteaux - Christophe Felder- Camille Lesecq

Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2016