Himbeer-Lychee-Rosen Torte „Ispahan“

Zutaten für eine Torte mit 20 cm ø

Tag 1

Shortbread Boden 18 cm ø

- 90 g Mehl
- 37 g Puderzucker
- 75 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 160 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mithilfe der Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine runde Form mit 18 cm Durchmesser fetten und den Teig gleichmäßig hineindrücken. 25 – 30 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Himbeermousse 18 cm Ø

- 150 g griech. Joghurt 10%
- 100 g Himbeerpüree (selbstgemacht oder TK)
- 35 g Puderzucker
- 1 El Rosenwasser (Supermarkt, Apotheke oder Fachhandel)
- 4 Blätter Gelatine
- 130 g Schlagsahne
- 1 El Zucker
- 90 g frische Himbeeren
- 90 g kleingeschnittene Lychees (Dose)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Joghurt, Himbeerpüree (ohne Samen) Puderzucker und Rosenwasser miteinander verrühren. Die eingeweichte Gelatine bei milder Hitze in einem Topf schmelzen und nach und nach mit der Himbeercreme verrühren. Die Sahne mit einem Esslöffel Zucker cremig schlagen und unter die Himbeermasse ziehen. Anschließend die Früchte sanft unterheben. Den ausgekühlten Shortbreadboden zurück in die saubere Form legen. Den Rand der Form mit Tortenrandfolie auslegen (das

erleichtert später das Herauslösen) und die Himbeermousse auf dem Shortbreadboden verteilen. Abgedeckt über Nacht bzw. mindestens 6 Stunden einfrieren. Achtet darauf, dass die Form gerade steht!

Tag 2

Lycheemousse

- 200 g Lycheepüree
- 2 El Rosenwasser
- 5 Blätter Gelatine
- 1 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 20 g Wasser
- 350 g Schlagsahne
- 1 Teel. Zucker

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Lychees (Dose) pürieren und durch ein Sieb streichen. Abwiegen und mit dem Rosenwasser vermengen. Die Gelatine bei milder Hitze in einem Topf auflösen und nach und nach mit dem Lycheepüree verrühren. Beiseite stellen und die italienische Meringue zubereiten. Dafür Zucker und Wasser in einem Topf auf 118 Grad erhitzen. Kurz bevor die Temperatur erreicht ist, beginnt ihr das Eiweiß mit dem Mixgerät zu schlagen. Die heiße Zuckermasse in feinem Strahl und unter höchster Rührgeschwindigkeit zum Eiweiß gießen. Rühren bis die Meringue auf 35 Grad abgekühlt ist. Kurz zur Seite stellen und die Sahne mit einem Teel. Zucker cremig schlagen. Nun sowohl die Meringue, als auch die Schlagsahne langsam und sanft unter das Lycheepüree ziehen. Einen Tortenring oder eine Springform mit 20 cm Durchmesser mit Folie auslegen. Je glatter die Oberfläche der Torte, desto schöner glänzt später die Glasur! Ich habe meinen Tortenring unten mit Frischhaltefolie gespannt und die Seiten sollten mit Tortenrandfolie ausgekleidet werden. In die so vorbereitete Form gießt ihr nun die Lycheemousse. Holt die gefrorene Himbeerschicht aus dem Tiefkühlschrank und entfernt sie aus der Form. Stülpt die gefrorene Himbeerschicht nun ‚kopfüber', das heißt die Shortbreadschicht nach oben, in die Lycheemousse. Drückt sie sanft und gleichmäßig hinunter, so dass die Lycheemousse seitlich hochdrückt. Nur so weit drücken bis sie plan mit dem Boden abschließt, das heißt, die gleiche Höhe hat (dies ist später der Boden der Torte). Spannt nun Frischhaltefolie darüber und friert die Torte erneut eine Nacht ein. Auch hier darauf achten, dass die Form gerade steht!

Mirror Glaze – Glanzglasur

- 10 g gemahlene Gelatine in 60 g Wasser eingeweicht
- 150 g Glucosesirup (Fachhandel)
- 75 g Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g gesüßte Kondensmilch (z. B. ‚Milchmädchen')
- 150 g weiße Kuvertüre, gehackt oder Pellets
- rosa Lebensmittelfarbe (ich habe Gelfarbe verwendet)
- weiße Lebensmittelfarbe (Titanoxid)

Die gemahlene Gelatine in 60 g 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 (ich habe ca. 1 Teel. Titanoxid und ganz wenig rosa Gelfarbe verwendet) unterrühren. Die Masse kann nun mit dem Stabmixer durchgemixt werden, jedoch ohne Luftblasen zu erzeugen! 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.

Tag 3

Fertigstellung

Bereitet zum Gießen der Glasur eine große flache Schale vor, auf der ihr z.B. eine umgedrehte Schüssel oder Dose stellt. Dieses Konstrukt dient dazu, dass die von der Torte herabfließende Glasur aufgefangen wird und die Torte gewissermaßen frei in der Luft abtropfen kann. – Über einem Wasserbad auf mittlerer Hitze wird nun die

Glanzglasur erwärmt, bis sie wieder ohne Klümpchen fließt. Die Temperatur zum Gießen sollte ziemlich genau 35 Grad sein. Kurz bevor diese Temperatur erreicht ist holt ihr eure Torte aus dem Gefrierschrank, befreit sie aus der Form und stellt sie auf das vorbereitete „Gestell“. Nun gießt ihr beherzt die Glasur gleichmäßig von der Mitte aus bis über die Seiten über die gefrorene Torte. Achtet darauf nichts auszulassen! Man kann die Glasur nicht mehr ausbessern! Wenn nichts mehr heruntertropft streicht ihr sehr vorsichtig die Tropfen von der unteren Kante und hebt die Torte mithilfe zweier Paletten oder Tortenhebern auf einen Teller. Ihr könnt die Torte danach dekorieren und langsam auftauen lassen. Die aufgefangenen Glasurreste können im Kühlschrank einige Tage aufbewahrt und noch einmal für kleinere Projekte verwendet werden.

Copyright: http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com 2016