



Mont Blanc - Maronentorte mit Cassis

Zutaten für eine Silikon-Halbkugelform mit 18 cm Ø

Cassisfüllung

- 200 g [schw. Johannisbeerpüree*](#)
- 30 g Zucker
- 1 El. Zitronensaft
- 2,5 g Pektin NH (habe ich hier [klick*](#) gekauft)
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine einweichen. Alle Zutaten, bis auf die Gelatine, miteinander in einem kleinen Topf verrühren, aufkochen lassen und 3-4 Minuten weiterkochen. Anschließend die Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Die Fruchtmasse in eine Silikon-Halbkugelform füllen. Im Kühlschrank erstarren lassen und dann mindestens 4 Stunden einfrieren.

Baiserscheibe

- 35 g Eiweiß (ca. von 1 Ei Gr L)
- 35 g Zucker
- 35 g Puderzucker

Den Backofen auf 90 Grad Umluft aufheizen. Auf der Rückseite eines Stück Backpapiers einen Kreis mit 14 cm Durchmesser zeichnen. Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Den Puderzucker über den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und innerhalb des vorgezeichneten Kreises eine Spirale spritzen. Mit dem restlichen Eischnee kleine Baisertupfen spritzen, die später zur Dekoration oder zum Naschen dienen können. Circa eine Stunde backen bzw. trocknen. Währenddessen den Stiel eines Löffels in die Backofentür einklemmen.

Brownieboden (Matthias Ludwigs)

- 40 g dunkle Kuvertüre 70%
- 65 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 35 g Mehl

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 18 cm Durchmesser fetten. - Die Kuvertüre zusammen mit der Butter schmelzen. Zucker und Ei zusammen schaumig rühren, die Schokoladenmasse hinzufügen und zusammen mit dem dem gesiebten Mehl zu einem Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen und 12-15 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und dann eine Scheibe mit 16 cm Durchmesser ausstechen. Diese im Kühlschrank komplett abkühlen lassen!

Maronenmousse

- 4 Eigelbe
- 40 g Zucker
- 230 g Vollmilch
- Mark einer Vanillestange
- 80 g fein gehackte Milkschokoladen Kuvertüre 33 %
- 50 ml Haselnusslikör (ich: [Soblica*](#))
- 5 Blätter Gelatine
- 140 g [Maronencreme*](#)
- 250 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel verschlagen. Die Milch mit der Vanille in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und dann unter stetem Rühren zur Eigelbmasse geben. Alles durch ein Sieb zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf 82 Grad erhitzen, bis die Masse etwas andickt. Sogleich von der Herdplatte ziehen und über die Kuvertüre geben. Einen Moment warten, die eingeweichte Gelatine hinzufügen und alles gut verrühren. Anschließend die Maronencreme und den Likör unterrühren. Die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Mousse evtl. noch einige Minuten in den Kühlschrank stellen, falls sie noch zu flüssig sein sollte.

Aufbau

Die gefrorene Cassisfüllung aus der Form lösen und die Halbkugelform abspülen. Währenddessen die Cassisscheibe noch einen Moment zurück ins Gefrierfach legen. Die Halbkugelform nun zu ca. einem Drittel mit Maronenmousse füllen. Die gefrorene Cassisscheibe mittig hineinlegen und mit einer ca. 1 cm dicken Schicht Maronenmousse bedecken. Die Baiserscheibe einlegen und wieder mit so viel Mousse bedecken, dass eine kleine Menge übrig bleibt. Bei Befüllen darauf achten, dass auch der Rand blasenfrei befüllt wird. Die Brownieschicht bildet den Abschluss. (Nach Geschmack kann diese Schicht noch mit Likör getränkt werden.) Die seitlichen Ränder mit der restlichen Mousse füllen und alles glattstreichen. Die Torte zunächst im Kühlschrank erstarren lassen und dann über Nacht einfrieren.

Maronen-Vermicelles

- 100 g Wasser
- 200 g Zucker
- 200 g [gekochte Maronen*](#)
- 20 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 El. Kirschwasser o. Rum

Wasser und Zucker zu Sirup kochen. Die gekochten Maronen zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Multihacker pürieren. Dabei so viel von dem Zuckersirup hinzufügen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Diese Creme anschließend durch ein Sieb streichen, um letzte Stückchen zu entfernen, die die Spritztülle verstopfen könnten.

Fertigstellung

- [weißes Velvetspray](#)*

Die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen und sogleich mit dem weißen Velvetspray besprühen. Die Maronenmasse in einen Spritzbeutel mit [Löchertülle](#)* oder 2-3 mm kleiner Lochtülle füllen und die Creme so auf der Torte verteilen. Die Baisertupfen darauf setzen und etwas festdrücken. So fixiert man auch die Vermicelles gleichzeitig auf der Torte ;-). Mit Schoko- und Glanzkügelchen dekorieren.

© 2018 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>