



## Erdbeer-Vanille Torte - Fraisier de Cyril Lignac

Meine Torte hat einen Ø von 18 cm - vom Originalrezept abweichende Mengen und Zutaten sind *kursiv* geschrieben.

**Verwendetes Material:** Springform 24 cm, [Tortenring 18 cm \(5 cm hoch\)\\*](#), [Silikonform 16 cm\\*](#), [Tortenrandfolie\\*](#), [Silikonform 'Pomponettes'\\*](#) (die Torte kann natürlich auch in anderen Formen zubereitet werden)

### Tag 1

**Erdbeerkompott** (muss eine Nacht tiefrieren)

- 140 g Erdbeerpüree + *15 g Zucker*
- 20 g Limettensaft (von ca. 1 Limette)
- 3 g Pektin NH (habe ich [hier](#) gekauft)+ 25 g Zucker
- 250 g Erdbeeren in kleine Stücke geschnitten (*ich finde 200 g ausreichend*)

mit 15 g Zucker und dem Limettensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Pektin und Zucker vermischen. Wenn das Püree etwa 60 Grad heiß ist, die Pektinmischung unterrühren und das Püree 2 Minuten kochen lassen. Die Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden und mit dem Püree vermischen. Alles in eine Silikonform mit 16 cm Ø füllen, abkühlen lassen und abgedeckt über Nacht einfrieren. - (*Wer kein Pektin zur Hand hat könnte alternativ den Zucker durch Gelierzucker 1:2 (80 g) ersetzen und ein Blatt eingeweichte Gelatine hinzufügen. Dann wird das Kompott natürlich etwas süßer. Ich hab's nicht ausprobiert, wäre aber vielleicht ein Versuch wert ;-)*)

## **Vanille Ganache** (muss 1 Nacht in den Kühlschrank)

- 375 g Sahne 35 % (*ich: 400g*)
- 1 Stange Vanille
- 2 Blätter Gelatine
- 100 g weiße Kuvertüre, fein gehackt oder Callets

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herausstreichen. Die Hälfte der Sahne zusammen mit dem Vanillemark und der -schote in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen, dann die Schote entfernen und die Gelatine in der Vanillesahne auflösen. Die heiße Vanillesahne in drei Portionen über die weiße Kuvertüre geben und glattrühren. Dann die zweite Hälfte kalte Sahne dazugießen und mit dem Stabmixer aufemulgieren. Mit Folie bedeckt über Nacht in den Kühlschrank.

## **Tag 2**

### **Zitronenbiskuit**

- 100 g verquirltes Ei (ca. 2 Eier)
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- 15 g geschmolzene Butter
- 80 g Mehl
- 20 g geschmolzene weiße Kuvertüre (zum Bestreichen)

Den Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze aufheizen. Eine Springform, 24 cm Ø, am Boden fetten oder mit Backpapier auslegen. Die Eier, den Zucker, den Zitronenabrieb sowie die Eigelbe in einer Schüssel über einem Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse ca. 40 Grad erreicht hat. Danach die Masse mit dem Mixgerät 5 Minuten hell-schaumig schlagen. Das Mehl darüber sieben und sachte unterheben, ohne dass der Teig seine Luftigkeit verliert. Zwischendurch 1-2 Löffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig in die Springform füllen ( etwa 1,5 cm hoch) und ca. 10- 12 Minuten backen. Der Teig sollte, wenn man mit ihm dem Finger eindrückt, zurückfedern. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm Ø ausstechen. Die Teigreste dürfen vernascht werden ;-). Die Biskuitscheibe mit einer dünnen Schicht weißer Kuvertüre bestreichen.

### **Aufbau**

Einen Tortenring oder eine andere Form mit 18 cm Ø am Boden mit Folie und am Rand mit Tortenrandfolie auslegen. Die Vanilleganache mit dem Mixgerät nicht zu fest aufschlagen und in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Die Biskuitscheibe mittig in die Tortenform legen, rundherum den Rand mit Vanilleganache ausfüllen, Danach knapp die Hälfte der Vanilleganache auf dem Biskuit verteilen und dabei am Rand der Form hochstreichen. Die gefrorene Erdbeerkompottscheibe aus der Form nehmen, in die Ganache drücken und mit der restlichen Ganache bedecken. Mit einer Palette glattstreichen und über Nacht einfrieren. Reste der Ganache können jetzt noch für die spätere Dekoration z. B. in der Pomponette Silikonform verteilt und eingefroren werden.

## Tag 3

### Dekoration

Diese Garnitur habe ich, so gut es mir möglich war, dem Original nachempfunden. Selbstverständlich ist auch jede anderen Deko denkbar!

- [Rotes Velvetspray](#)\*
- Grüner Mikrowellen-Biskuit nach dem Rezept vom Blog [Vanillettanz](#)
- Fondantblüten
- [Glucosesirup](#)\*

Die Torte aus der Form nehmen. Dafür den Rand evtl. leicht anwärmen. Die Folie entfernen. Drei gefrorene Pomponettes auf der Oberfläche arrangieren (mit etwas Honig o.ä. fixieren) und die gefrorene Torte gleichmäßig mit rotem Velvetspray besprühen (ich gehe dafür ins Freie). Zwei "weiße" Pomponettes auflegen. Den Mikrowellenbiskuit laut Anleitung zubereiten (ich habe nur die halbe Rezeptmenge genommen und die grüne Farbe gleich mit eingearbeitet). Etwas Biskuit für die Garnitur abzupfen. Die Torte mit Fondantblüten und winzigen Tröpfchen Glucosesirup dekorieren.

Quelle: [La Pâtisserie](#)<sup>1</sup> (französisch) von Cyril Lignac

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