



Zitrustorte "Yuzu"

Die Torte hat einen Durchmesser von 18 cm

Verwendete Materialien: [Silikonform 'Universo'](#)*, [Silikonform 'Tortaflex' 16 cm](#) Ø*,
Springform 18 cm Ø

Apfel-Yuzu Schicht

- 180 g Apfelwürfel 0,5 cm (Granny Smith)
- 90 g Zucker
- 40 g [Yuzupüree](#)¹ / alternativ ein Mix aus Zitronen/Limetten-, Grapefruit- u. Mandarinensaft
- 1 g Agar Agar + 1 Teel. Zucker
- 1 Blatt Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem Topf auf mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Den Topf vom Herd ziehen und die Apfelwürfel darin wenden. Sogleich das Yuzupüree hinzufügen. Möglicherweise verklumpt das Karamell zunächst. Einfach weiter alles auf kleiner Hitze verrühren bis sich das Karamell wieder verflüssigt. Agar Agar Pulver mit dem Zucker vermischen und zum Apfelkaramell geben. 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Diese in eine Silikonform oder eine entsprechende Form mit 16 cm Durchmesser gießen, abkühlen lassen und kurz einfrieren. Wenn die Schicht fest geworden ist, kann die Kokos Pannacotta zubereitet werden.

Kokos Pannacotta

- 130 g Kokosmilch
- 30 g Zucker
- Vanille
- 2 Bl. Gelatine
- 65 g Mascarpone

Die Gelatine einweichen. Die Kokosmilch mit dem Zucker und der Vanille kurz aufkochen lassen. Die Gelatine darin auflösen und die Mascarpone gleichmäßig untermischen. Die Pannacotta auf der Apfel-Yuzu Schicht verteilen und die Form am besten über Nacht einfrieren.

Zitronenteig (*adpt. C. Felder*)

- 25 g Butter, geschmolzen
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- 10 g Kokosmilch
- 40 g Sonnenblumenöl
- 50 g Mehl
- 10 g Kokosflocken
- 2 g Backpulver

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen, eine Springform mit 18 cm Durchmesser fetten. – Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Das Ei mit dem Zucker kräftig verschlagen. Den Zitronenabrieb und die geschmolzene Butter untermischen. Anschließend die Kokosmilch und das Öl einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, über die Masse sieben und vorsichtig einarbeiten. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Den Kuchen aus der Form stürzen und komplett abkühlen lassen.

Yuzu Mousse

- 100 g Vollmilch
- 80 g Sahne
- Dünn abgeschälte Schale ½ Bio Zitrone
- 4 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 50 g [Yuzupüree](#)¹ / alternativ s.o.
- 4 Blätter Gelatine
- 200 g Schlagsahne

Gelatine einweichen. Milch und Sahne zusammen mit der Zitronenschale zum Kochen bringen. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel verschlagen. Die Zitronenschale entfernen und

die heiße Sahnemilch unter stetigem Rühren in die Eigelbmasse gießen. Alles durch ein Sieb zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze und unter Rühren auf höchstens 82 Grad bringen. Dann sogleich den Topf vom Herd ziehen und die Gelatine in der Creme auflösen. Nach und nach das Yuzupüree einrühren. Die Creme auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen und nach und nach unterheben.

Aufbau

Aus dem Zitronenteig einen Kreis von 16 cm Durchmesser ausstechen. Sollte der Kuchen zu sehr aufgegangen sein, kann er noch etwas mit einem scharfen Messer begradigt werden. Etwa die Hälfte der Yuzumousse in die 'Universo' Form füllen. Die eingefrorenen Frucht-Pannacotta Schicht aus der Silikonform nehmen und mit der Yuzu-Apfelschicht waagrecht nach unten in die Mousse drücken. Mit einer Schicht Creme bedecken und dann den Zitronenteig auflegen. Ränder mit Yuzumousse auffüllen. Die Torte mit Folie bedecken und über Nacht einfrieren.

Mirror glaze

- 5 Blätter Gelatine
- 125 g [Glucosesirup](#)*
- 63 g Wasser
- 125 g Zucker
- 83 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. „Milchmädchen“
- 125 g weiße Kuvertüre
- gelbe Lebensmittelfarbe (ich verwende Gelfarben)

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 der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun die Lebensmittelfarbe einrühren. Die Masse mit dem Stabmixer durchgemixen, dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche des Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung & Garnitur

- Kokosraspeln
- weiße Schokoladenscheiben und -spiralen mit [Perlglanzpufer](#)*
- grüner Mikrowellen-Biskuit nach dem Rezept von [Vanilletanz](#)

Die Mirror glaze in der Mikrowelle oder im Wasserbad auf ca. 40 Grad erwärmen damit sie sich verflüssigt. Wieder auf ca. 35 Grad herunterkühlen lassen. Dann die gefrorene Torte aus der Silikonform nehmen und auf ein Rost oder ein umgedrehtes Schälchen stellen, das auf einem Tablett, das die überschüssige Glasur auffangen kann, platziert wurde. 32 Grad ist, meiner Meinung nach, die beste Temperatur, um die Torte mit der Mirror glaze zu

übergießen. Dabei die Torte zügig und gleichmäßig mit der Glasur bedecken und nicht nochmal absetzen. Durch die Kälte der Oberfläche wird sie sehr schnell fest. Tropfen am unteren Rand mit einer kleinen Palette entfernen. Die Torte vorsichtig in eine Hand nehmen (nicht gegen die Glasur kommen!) und mit der anderen Hand Kokosraspeln rund um den unteren Rand verteilen. Die Torte auf eine Platte stellen, auftauen lassen und mit Schokoladendeko und Microwellenbiskuit oder eben nach eigenem Geschmack dekorieren. Die Torte braucht je nach Raumtemperatur ca. 3-4 Stunden zum Auftauen.

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