



Holunderbeeren Torte

Mit * und ¹ markierte Links sind Werbelinks

Verwendete Formen: [Silikonform Eclipse*](#) und [Tortaflex 16 cm*](#), Tortenring o. Springform 15-16 cm, [Silikonform Quenelle*](#)

aromatisierter Holunderbeerensaft

- ca. 500 ml Holunderbeerensaft 100%, selbstgemacht oder fertig
- 1 Zimtstange
- dünn abgeschälte Zitronenschale

Den Holunderbeerensaft zusammen mit der Zimtstange und der Zitronenschale zum Kochen bringen und ca. 15 min. ganz leicht köcheln lassen.

Fruchteinlage

- 230 g Apfelwürfelchen (Elstar o. Granny)
- 1 El. Zitronensaft
- 2 Teel. Zucker
- 1,2 g Agar Agar
- 1 Messerspitze Zimt
- 90 g Zucker
- 100 ml heißer aromatisierter Holunderbeerensaft (s.o.)
- **2 ½** Blätter Gelatine (*Edit: Da einige Leser Probleme mit der Festigkeit der Fruchtfüllung hatten, habe ich die Menge der Gelatine erhöht! 23.9.18*)

Die geschälten Äpfel in kleine Würfelchen schneiden und mit dem Zitronensaft benetzen. Agar Agar mit 2 Teel. Zucker und dem Zimt vermischen. (Tipp: Zum Abwiegen so winziger Mengen verwende ich eine [Löffelwaage](#)!) Die Gelatine einweichen - 90 g Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Vorsichtig mit dem Holundersaft ablöschen und rühren bis keine Klumpen mehr da sind. Die Apfelwürfelchen hinzufügen und danach

die Agar/Zucker/Zimt Mischung einrühren. 2-3 Minuten köcheln lassen. Die eingeweichte Gelatine hinzufügen und die Masse in die Tortaflex Form (16 cm Ø) füllen. Abkühlen lassen und einfrieren.

Boden (bestehend aus 2 Schichten) (C. Michalak)

Shortbread (1. Schicht)

- 55 g weiche Butter
- 20 g Puderzucker, gesiebt
- 50 g Mehl, gesiebt
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Butter mit dem Puderzucker verrühren, dann das Mehl und das Salz hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Eine Springform mit Backpapier auslegen oder einen Tortenring auf eine Silikonmatte stellen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen und 10-15 Min. hellbraun backen. In der Zwischenzeit den Biskuit zubereiten.

Biskuit (2. Schicht)

- 35 g verquirltes Ei
- 45 g Zucker
- Abrieb ½ Zitronenschale
- 22 g Sahne
- 37 g Mehl
- 0,5 g Backpulver
- 10 g Öl

Das Ei mit dem Zucker und der Zitronenschale hellschaumig schlagen. Die Sahne hinzufügen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und zusammen mit dem Öl unterheben. Den Teig auf das vorgebackene Shortbread verteilen und bei 170 Grad hellbraun backen. Komplet abkühlen lassen. Sollte die Teigscheibe uneben oder dicker als 2 cm geworden sein, bitte gerade schneiden.

Tränke

- 30 g Zitronensaft
- 20 g Wasser
- 20 g Zucker

In einem kleinen Topf 3 Minuten kochen und anschließend abkühlen lassen.

Holunderbeerenmousse

- 260 g aromatisierter Holunderbeeren-saft (s.o.)
- 65 g Zucker
- 4,5 Blätter Gelatine
- 185 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ein Viertel des Holunderbeeren-safts mit dem Zucker aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Dann den restlichen Saft hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren in den Kühlschrank stellen. Wenn die Flüssigkeit zu gelieren beginnt (ca. 20 Grad), die Sahne nur cremig schlagen. Ein Drittel der Sahne mit einem großen Schneebesen unter den Holundersaft rühren, um die Massen

anzugleichen. Anschließend das zweite und das dritte Drittel unterheben. Ist die Mousse dann noch zu flüssig, einfach noch einen kurzen Moment in den Kühlschrank stellen, bevor sie in die Form gegossen wird. (Sonst versinkt die gefrorene Fruchtschicht darin ;))

Aufbau

Etwa zwei Drittel der Holundermousse in die "["Eclipse" Form](#)"* füllen. Die eingefrorene Apfel-Holunderschicht aus der Form lösen und waagrecht in die Mousse drücken. Mit einer Schicht Holundermousse bedecken. Die Biskuitseite des Bodens mit der Zitronentränke bestreichen (es wird nicht die gesamte Tränke benötigt!) und mit der Shortbreadschicht nach oben in die Form einlegen. Eventuelle Lücken vorsichtig mit Holundermousse auffüllen. Die Torte mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht einfrieren.

Mascarpone-Sahne Aufleger ("Klöße")

- 30 g Sahne
- 1 El. echter Vanillezucker
- 1 Blatt Gelatine
- 50 g Mascarpone
- 50 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker in einem kleinen erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit der Mascarpone verrühren. Die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Masse in sechs Vertiefungen der "["Quenelle" Form](#)"* verteilen, mit Folie bedecken und ebenfalls einfrieren.

Mirrorglaze

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

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser oder Saft und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen (etwas über 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 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

- weißes [Velvetspray](#)*
- weiße Zuckerperlen
- [Blattgold](#)¹

Die Mirror glaze über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf etwa 40 Grad erhitzen damit sie sich wieder verflüssigt. Auf ca. 32 Grad abkühlen lassen. Dann die eingefrorene

Torte aus der Form lösen und auf einen Rost oder eine kleine Schüssel stellen, die auf einer Schale zum Auffangen der überschüssigen Glasur positioniert ist. Die Glanzglasur gleichmäßig über die Torte gießen. Dabei darauf achten, dass die gesamte Oberfläche, sowie die Ränder bedeckt sind. Die Glasur wird auf der gefrorenen Oberfläche sogleich fest. Tropfen am unteren Rand vorsichtig mit einer kleinen Palette abstreifen und die Torte dann auf einen Teller stellen.

Nun die eingefrorenen Mascarpone-Sahne Aufleger aus der "Quenelle" Form lösen und mit Velvetspray besprühen (Anleitung auf der Flasche beachten!). Mithilfe eines Zahnstochers, der in die Aufleger gepickt wird, diese auf der Torte drapieren. Die entstandenen Löchlein mit etwas Blattgold kaschieren. die weißen Zuckerperlen dazwischen verteilen. - Die Torte muss nun noch mindestens 2-3 Stunden auftauen. Im Kühlschrank entsprechend länger. - Wie alle Mirror glaze Torten sollte sie möglichst am selben Tag serviert werden.