



Green Apple - Apfelmousse Torte

Links mit * und † sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Die Torte hat einen Durchmesser von 18 cm

Verwendete Formen: [Silikonform ‚Universo‘*](#), [Silikonform ‚Tortaflex‘ 16 cm Ø*](#), [Silikonform Truffles*](#)

Fruchtschicht

- 140 g Granny Smith Apfel (in winzige Würfelchen geschnitten)
- 4 El [Limettensaft](#)†
- 90 g grünes [Apfelpüree](#)† oder Apfelmark (Bio Markt)
- 2 El. Ingwer Direktsaft (Biomarkt oder dm Drogerie)
- 50 g Zucker
- 2 g (½ Teel.) Agar Agar
- 2 Bl. Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Äpfel schälen, das Fruchtfleisch in winzige Würfel (0,5 cm) schneiden und sogleich mit 2 El. Limettensaft benetzen. Das Apfelpüree, den Ingwersaft, den restlichen Limettensaft und den mit dem Agar Agar Pulver vermischten Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Die Apfelwürfelchen hinzufügen und alles 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine in dem Kompott auflösen. Die Fruchtmasse in die Tortaflex Silikonform (16 cm Ø) oder eine ähnliche Form geben und kurz einfrieren oder zum Gelieren in den Kühlschrank stellen. Die Schicht sollte jedenfalls fest sein, bevor die Bananen-Himbeer Creme zubereitet wird.

Bananen-Himbeer Creme

- 50 g Mascarpone
- 40 g reife Banane püriert
- 40 g Himbeerpüree
- 35 g Zucker

- 1 Teel Limettensaft
- 1½ Blätter Gelatine
- 60 g cremig geschlagene Sahn

Die Gelatine einweichen. Mascarpone, Himbeerpüree, Banane, Zucker und Limettensaft mit dem Stabmixer pürieren. Die gut ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf auf milder Hitze auflösen und nach und nach mit dem Fruchtpüree verrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Masse ziehen. Die Bananen-Himbeer Creme auf die erstarrte Apfelfruchtschicht verteilen und die Form gut abgedeckt einige Stunden oder über Nacht einfrieren.

Pistazien Dacquoise

- 36 g Eiweiß (von 1 gr. Ei)
- 15 g Zucker
- 40 g gemahlene Pistazien
- 10 g Mehl
- 30 g Puderzucker (plus etwas Puderzucker zum Bestäuben)

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Auf der Unterseite des Backpapiers einen Kreis von ca. 18 cm zeichnen. - Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Mehl und Puderzucker mischen und auf den Eischnee sieben. Zusammen mit den gemahlene Pistazien sanft unterheben. Der Teig sollte luftig sein. Den Teig ggf. mithilfe eines Spritzbeutels auf dem Backpapier verteilen. Dabei dient der gezeichnete Kreis als Vorlage. Den Teigkreis mit Puderzucker bestäuben und 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und anschließend einen Kreis von 16 cm Ø ausstechen.

Apfelmousse

- 250 g grünes [Apfelpüree](#)¹ oder Apfelmark
- 50 g Zucker
- 2 El. Limettensaft
- 130 g [weiße Kuvertüre](#)¹, geschmolzen
- 40 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 4½ Blätter Gelatine
- 60 g Mascarpone
- 110 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Apfelpüree, 50 g Zucker und den Limettensaft zum Kochen bringen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit 40 g Zucker verrühren. Dann das heiße Apfelpüree unter Rühren zum Eigelb geben. Alles zurück in den Topf geben und bei milder Hitze und unter Rühren auf 82 Grad bringen. Vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Masse in die geschmolzene Kuvertüre einrühren und dann im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Creme beginnt zu gelieren. Dies bitte immer mal kontrollieren und dabei zwischendurch umrühren. Wenn der Gelierpunkt erreicht ist, die Sahne mit der Mascarpone cremig schlagen und unter die Apfelmasse ziehen.

Aufbau

Drei Mulden der *Truffles* Silikonform mit Apfelmousse füllen und einfrieren. - Dreiviertel der restlichen Apfelmousse in die *Universo* Form füllen. Die eingefrorene Fruchtschicht aus der Silikonform lösen und mit der Apfelschicht nach unten gerade in die Mousse drücken. Mit einer Schicht Apfelmousse bedecken und den Pistazienboden auflegen. Mit der restlichen Apfelmousse die Ränder ausfüllen. Glattstreichen, 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
- grüne & gelbe Lebensmittelfarbe (ich verwende Gelfarben)
- [Perlglanzpufer silber](#)*

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen (103 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 und das Perlglanzpufer 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

- [weißes Velvetspray](#)*
- grünes Mirror glaze
- weiße u. grüne Blüten (oder Dekor nach Wunsch)

Die Mirror glaze über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf ca. 45 Grad erwärmen und dann wieder auf 35 Grad abkühlen lassen. Die eingefrorene Torte aus der Form lösen, zu zwei Dritteln mit Folie o.ä. bedecken und die frei gebliebene Fläche mit weißem Velvetspray besprühen. Sogleich die Folie entfernen und die Torte auf ein Rost setzen, welches über einer Schale platziert ist, die überschüssige Glasur auffangen kann. Die Mirror glaze gleichmäßig über die gefrorene Torte gießen. Dabei die Seite mit der weißen Velvetschicht frei lassen. Die gefrorenen Truffles Kugeln ebenfalls mit Velvetspray besprühen und auf der Torte platzieren. Am einfachsten geht das, wenn man sie mit einer Nadel aufpiekst und schnell hinüber hebt ;-). Die Zwischenräume mit Blüten dekorieren. Die Torte langsam auftauen lassen und servieren. Meine Torte war auch am nächsten Tag noch sehr hübsch und lecker, doch allgemein empfehle ich Mirror glaze Torten am selben Tag zu servieren.