MarenLubbe
FEINE KÖSTLICHKEITEN

Schoko-Sandwich Törtchen mit Kirsche & Banane

Zutaten für 12 Törtchen

*Links mit * und [1] sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: Silikonform Zylinder 7cm Ø*, Ausstecher gewellt*

Bananenmousse

110 g reife Banane, püriert
1 El. Zitronensaft
20 g Vanillezucker
2½ (4 g) Blätter Gelatine
100 g Schlagsahne
30 g Crispearls (Schoko-Knusperperlen[1])

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Banane mit dem Zitroenensaft und dem Zucker fein pürieren. Die gut ausgedrückte Gelatine in einem Topf bei milder Hitze schmelzen und nach und nach mit de Bananenmasse verrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter das Bananenpüree ziehen. Die Bananenmousse in die sechs Vertiefungen der Silikonform Zylinder* füllen.. Die Schoko-Knusperperlen darauf verteilen und mit dem Löffelrücken in die Mousse drücken. Die Form in den Gefrierschrank stellen.

Kirschmousse

120 g Sauerkirschpüree (selbstgemacht oder fertig[1])
20 g Zucker
2½ (4 g) Blätter Gelatine
90 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ein Drittel des Kirschpürees mit dem Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das restliche Kirschpüree einrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Kirschmasse ziehen. Die Silikonform mit der Bananenmousse aus dem Gefrierschrank holen und die Kirschmousse darauf verteilen. Die Form gut abgedeckt erneut einige Stunden oder über Nacht einfrieren.

Schoko-Mürbeteig *(C. Felder)*

100 g Puderzucker
175 g weiche Butter
1 Ei Gr. M
eine kleine Prise Tonkabohnenabrieb
1 Prise Salz
250 g Mehl Type 55o
20 g dunkler Backkakao

Den Puderzucker und die Butter in einer Schüssel cremig rühren. Danach das Ei und den Tonkabohnenabrieb unterrühren. Anschließend das Salz, das Mehl und den Kakao über die Masse sieben und ohne zu lange zu Kneten zu einem Teig verarbeiten. Den Schoko-Mürbeteig zu einem Ziegel formen, in Folie wickeln und mindestens eine Stunde, besser über Nacht in den Kühlschrank legen. So kann sich der Teig entspannen und zieht sich beim Backen nicht zusammen.

Schokoladen Aufschlagganache

130 g Sahne
130 g Kuvertüre ca. 66 % (z.B. Valhrona Caraïbe)
260 g kalte flüssige Sahne

Die Kuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und 130 g Sahne aufkochen. Ein Drittel der heißen Sahne zur geschmolzenen Kuvertüre geben und mit einem Gummispatel rühren bis eine glänzende Creme entsteht. Danach das zweite Drittel Sahne wie zuvor beschrieben einrühren. Anschließend die restliche Sahne hinzufügen und die Ganache dann mit einem Mixstab emulgieren. Danach die kalte flüssige Sahne unterrühren. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und die Ganache über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den vorbereiteten Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig 3 mm dick ausrollen . Mithilfe eines 8-9 cm großen gewellten Ausstechrings* 12 Kreise ausstechen. Diese halbieren und die 24 Halbkreise auf ein mit Backpapier oder (besser) ein mit einer AirMat Backmatte* ausgelegtes Backblech legen. (Durch diese Backmatte bekommt das Gebäck die hübsche Gewebeoberfläche und wird schön knusprig). Bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Eine kleine Menge Schokoladenkuvertüre schmelzen und bereitstellen.
Die Silikonform mit der eingefrorenen Kirsch-Bananenmousse aus dem Gefrierschrank holen und immer jeweils eines aus der Form lösen und in der Mitte durchschneiden. – Einen Mürbeteighalbkreis ganz dünn der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen und sogleich eine gefrorene Moussehälfte am unteren Rand abschließend auf den Mürbeteig legen. Einen zweiten Mürbeteighalbkreis ebenfalls dünn mit Schokolade bestreichen und gegen die andere Moussesseite ‚kleben'. Mit den anderen Törtchen ebenso verfahren.
Sind alle Törtchen fertiggestellt, die kalte Schokoladenganache mit dem Mixgerät (wie Schlagsahne) aufschlagen. Nicht zu lange schlagen! Die Schokoladenganache in einen Spritzbeutel mit großer französischer Tülle füllen und die Törtchen zwischen den Mürbeteigscheiben damit bespritzen. Mit goldenem Perlglanzpuder* bestäuben und essbarem Blattgold[1] verzieren.

© 2019 Maren Lubbe – https://marenlubbe.de