



## Yuzu-Schokoladentorte mit Himbeere

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform Tortaflex' 16 cm Ø\\*](#), [Tortenring, verstellbar 8cm hoch<sup>1</sup>](#),  
Springform 18 cm Ø, [Silikonform Truffles\\*](#)

Die Torte hat einen Durchmesser von 18 cm und ist 8 cm hoch.

◇ ◇ ◇

### Fruchteinlage

- 200 g Himbeerpüree
- 50 g frische oder TK Himbeeren
- 40 g Zucker
- 10 g Honig
- 5 g Stärkemehl (z.B. Maizena)
- 3 Blätter (5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree und die gefrorenen Himbeeren in einen Topf geben. Den Zucker mit dem Stärkemehl mischen und zusammen mit dem Honig in die Fruchtmischung rühren. Unter Rühren erhitzen und kurz zum Kochen bringen. Wenn frische Himbeeren verwendet werden, jetzt hinzufügen. Dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Fruchtzubereitung in die Tortaflex Silikonform füllen und einige Stunden oder über Nacht einfrieren.

### Roter Himbeerbiskuit (F. Migoya)

- 110 g Mehl
- 15 g [Rote Bete Pulver<sup>1</sup>](#)
- 120 g Zucker
- 5 g Backpulver
- 50 g Ei
- 55 g Butter geschmolzen
- 110 g Himbeerpüree
- 15 g saure Sahne

Eine Springform mit 18 cm Ø mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Mehl, Backpulver, Rote Bete Pulver und Zucker vermischen und in eine Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel die Eier verquirlen. Die geschmolzene Butter mit einem Schneebesen unterrühren bis eine glatte Masse entsteht. Danach das Himbeerpüree und die saure Sahne einrühren. Nun die trockenen Zutaten einarbeiten. Dabei nicht zu lange rühren. Der Teig soll nur zusammenkommen. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und danach in Folie gewickelt einige Stunden oder über Nacht kühl stellen.

◇ ◇ ◇

### **Shortbread**

- 30 g Puderzucker
- 1,5 g feines Meersalz
- 80 g Mehl Type 550
- 15 g Stärkemehl
- etwas Vanille
- 90 g Butter

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Puderzucker, Salz, Mehl, Stärke und Vanille in einer Schüssel kurz vermischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden, hinzufügen und alle Zutaten sorgfältig, aber nicht zu lange (!) verkneten. Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier legen und 5 mm dick ausrollen. Die obere Backpapierschicht abziehen, den Teig auf ein Backblech legen und 15-20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und dann eine Scheibe mit 18 cm Durchmesser ausstechen.

### **Yuzu-Schokoladenmousse**

- 200 g Vollmilch
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine
- 375 g [Valhrona Kuvertüre Yuzu](#) (erhältlich auch [hier](#) oder [hier](#))\*
- 400 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Yuzu Kuvertüre vorsichtig schmelzen. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Ein Drittel der Milch zur geschmolzenen Yuzu Kuvertüre geben und mit einem Gummischaber rühren bis eine glatte Masse entsteht. Dann das zweite Drittel auf die gleiche Weise unterrühren. Danach die restliche Milch. De so entstandene Ganache mit einem Stabmixer emulgieren. Wenn die Ganache eine Temperatur von 35 - 38 Grad hat, die cremig geschlagene Sahne nach und nach unterheben.

Einen Teil der Mousse in einen Spritzbeutel füllen und 8 Vertiefungen der [Truffles Silikonform\\*](#) damit füllen. Mit Folie bedeckt einfrieren.

## Aufbau

Den Himbeerbiskuit in zwei Scheiben von gleicher Dicke schneiden (ca. 1-1,5 cm ). Die Shortbreadscheibe auf eine mit Frischhaltefolie belegte Platte oder Teller legen. Den Tortenring eng um das Shortbread stellen und die Seiten mit [Tortenrandfolie<sup>1</sup>](#) auslegen. Das Shortbread mit etwas Zitronen- oder Himbeergelee bestreichen und die erste Schicht Himbeerbiskuit mittig darauf platzieren. Die Außenränder mithilfe eines Spritzbeutels mit Yuzu Schokoladenmousse auffüllen und eine etwa 1 cm dicke Schicht Mousse einfüllen. Darauf die eingefrorene Fruchteinlage legen. Wiederum die Ränder mit Yuzumousse ausfüllen und eine ca. 1 cm dicke Mousseschicht auftragen. Nun die zweite Himbeerbiskuitschicht einlegen und mit der restlichen Yuzumousse bedecken. Glattstreichen und mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

## Weißer Mirroglaze

- 6 Blätter Gelatine
- 150 g [Glucosesirup](#) \*
- 75 g Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g gesüßte Kondensmilch (z. B. ‚Milchmädchen‘)
- 150 g weiße Kuvertüre, gehackt oder Pellets
- weiße Lebensmittelfarbe ([Gel<sup>1</sup>](#) oder [Pulver<sup>1</sup>](#))

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf auf 103 Grad. Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen. Die heiße Masse über die weiße Kuvertüre geben. (Wenn Pulver Lebensmittelfarbe verwendet wird, sollte diese vorher auf die Kuvertüre gesiebt werden.) Eine Minute warten, dann verrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Nun die Gel Lebensmittelfarbe einrühren. Die Masse kann nun mit dem Stabmixer durchgemixt werden, dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen. Die Oberfläche der Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

◇ ◇ ◇

## Fertigstellung

- [weißes Velvetspray](#)\*
- ca. 1 El. Kokosflocken
- goldene [XL Knusperkugeln](#)
- Sterne aus weißer Schokolade
- Rosmarinspitzen
- essbare goldene [Sternchen](#)

Die Mirror glaze vorsichtig auf 45 Grad erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Dann auf 32-35 Grad abkühlen lassen. Die Torte aus dem Gefrierschrank nehmen, aus dem Ring und der Folie lösen und erhöht auf eine Schale platzieren. Gleichmäßig mit der warmen Glasur übergießen. Tropfen am unteren Rand vorsichtig entfernen und den Rand ganz leicht mit Kokosflocken verzieren. Die Torte auf einen Teller oder eine Tortenplatte setzen. - Die eingefrorenen Kugeln aus der Truffles Form lösen und noch gefroren mit weißem Velvetspray besprühen. Die Kugeln auf der Torte verteilen, ebenso die goldenen Knusperkugeln. Mit Sternen und Rosmarinspitzen dekorieren. Die Torte am besten im Kühlschrank auftauen lassen.