



## Marzipantörtchen mit Cranberries & Schokolade

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

Verwendete Form: [Silikonform "Stone"](#)\*, [Silikonform "Petit Fours"](#)\*

Zutaten für 8 Törtchen

### Cranberryfüllung

- 140 g Cranberries (frisch o. TK)
- 60 g Mandarinen- o. Orangensaft
- 70 g Gelierzucker 1:2
- 2 El. Orangenlikör

Die Cranberries mit dem Orangensaft weich köcheln (3-5 min.). Mit einem Mixstab pürieren. Den Gelierzucker hinzufügen und das Kompott 3-4 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und den Orangenlikör einrühren. Das Kompott in 8 Vertiefungen der Petit Fours Silikonform verteilen und mindestens 4 Stunden einfrieren.

### Marzipanmousse

- 90 g Marzipanrohmasse, geraspelt
- 110 g Milch
- 110 g Sahne
- 18 g Zucker
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 1-2 Tropfen Bittermandelaromaöl
- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 180 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen und die geraspelte Marzipanrohmasse, Zucker und Vanille hinzufügen. Alles aufkochen lassen, dann durch ein nicht zu feines Sieb passieren und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Marzipansahne auflösen. Mit Bittermandelaroma abschmecken. Die Creme in den Kühlschrank stellen und immer mal umrühren, bis sie beginnt zu gelieren. Dann die Sahne halb steif schlagen und unter die Marzipanmasse ziehen.

Die Marzipanmousse am besten in einen Spritzbeutel füllen und die 8 Vertiefungen der Stone Form zu ca. Dreiviertel damit befüllen. Die gefrorenen Cranberry Einlagen in die Mousse drücken und die Formen mit der restlichen Marzipanmousse auffüllen und glattstreichen. Mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

### **Schokoladen Aufschlagganache**

- 80 g Sahne
- 70 g Schokoladenkuvertüre 66%
- 150 g kalte Sahne

80 g Sahne aufkochen und über die fein gehackte Kuvertüre gießen (wenn ich Callets verwende lasse ich sie kurz in der Mikrowelle schmelzen). Eine Minute stehenlassen und dann mit dem Mixstab aufemulgieren. 150 g kalte Sahne hinzufügen und nochmals alles mixen. Die Oberfläche der Ganache mit Folie bedecken und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### **Schoko Shortbread**

- 125 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 2 Eigelb Gr. M
- 17 g dunkler Kakao (ich habe den schwarzen verwendet [klick<sup>1</sup>](#))
- 70 g gemahlene Mandeln
- 105 g Mehl Type 550
- 1,5 g Salz

Den Backofen auf 170 Grad aufheizen. Die Butter mit dem Zucker und den Eigelben verrühren. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und verrühren. Den relativ klebrigen Teig zwischen zwei Blättern Backpapier gleichmäßig 1 cm dick ausrollen. Die obere Schicht Papier abziehen und den Shortbreadteig ca. 25 Minuten backen. Noch heiß acht Kreise mit 6 cm. Durchmesser ausstechen. Auf einem Rost abkühlen lassen und danach ggf. in einer Metall Keksdose aufbewahren.

### **Weißer Mirroglaze**

- 5 Blätter Gelatine
- 125 g [Glucosesirup](#) \*
- 63 g Wasser
- 125 g Zucker
- 83 g gesüßte Kondensmilch (z. B. ‚Milchmädchen‘)
- 125 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**

- [braunes Velvetspray\\*](#)
- [essbares Blattgold<sup>1</sup>](#)

Zunächst die Schokoladenganache mit dem Mixgerät wie Schlagsahne steifschlagen. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf ein Blatt Folie oder Backpapier acht hübsche Tupfen spritzen. Diese sogleich in den Gefrierschrank stellen.

Danach die Mirror glaze auf ca. 45 Grad erwärmen, so dass sie wieder flüssig wird. Zum Gießen sollte sie dann wieder auf 35 Grad heruntergekühlt sein. Die acht Shortbreadplätzchen bereithalten. Dann die gefrorenen Törtchen aus der Form lösen, auf ein Gitter setzen, das über einer Schale steht stellen und gleichmäßig mit der weißen Glasur überziehen. Die überzogenen Törtchen mithilfe einer kleinen [Winkelpalette\\*](#) und einem zur Stabilisierung oben ins Törtchen gestochenen Zahnstocher auf je ein Shortbread setzen.

Die angefrorenen Schokoladenganache Tupfen mit dem Velvetspray besprühen und vorsichtig auf die Törtchen setzen. Mit etwas Blattgold dekorieren und die Törtchen im Kühlschrank auftauen lassen. Sie halten sich in einem gut verschlossenen Behälter ca. 2 Tage.