



Black Velvet

Himbeertorte mit Kampot Pfeffer und Macadamianüssen

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

Verwendete Form: [Silikonform Vague*](#) 20 cm Ø , [Tortenring](#) 18 cm Ø , [Silikonform Herzen*](#)

Macadamiamousse

- 25 g [Macadamianussmus¹](#) (100% Macadamia/Bioladen)
- 90 g Milch
- 1 ½ (2,6 g) Blätter Gelatine
- 2 Eigelb
- 15 g Zucker
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 130 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel verschlagen. Die Milch mit dem Nussmus und der Vanille in einem kleinen Topf aufkochen. Die heiße Milch unter Rühren zum Eigelb geben. Die Creme zurück in den Topf gießen und auf milder Hitze und stetigem Rühren auf 82 Grad bringen. Sofort vom Herd nehmen und durch ein Sieb gießen. Die ausgedrückte Gelatine hinzufügen und die Creme auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Macadamiamousse in eine Form oder einen Tortenring mit 18 cm Durchmesser geben, glattstreichen und 1-2 Stunden einfrieren. Dann das Himbeerkompott zubereiten.

Himbeerkompott mit Kampot Pfeffer

- 150 g Himbeerpüree (selbstgemacht oder [fertig¹](#))
- 150 g Himbeeren, frisch o. TK
- 45 g Zucker
- 5 g Speisestärke
- 1,2 g (ca. 20 Körner) [roter Kampot Pfeffer*](#), fein gemörsert o. gemahlen
- 3 Bl. (5 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen, den roten Kampotpfeffer fein mörsern oder mahlen. Den Zucker mit der Speisestärke vermischen. Das Himbeerpüree und die Himbeeren in eine Topf geben. Die Zuckermischung und den Kampot Pfeffer hinzufügen und alles aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen (80 Grad) . Dann die gut ausgedrückte Gelatine in das Kompott einrühren. Handwarm abkühlen lassen und auf die eingefrorenen Macacami mousse verteilen. Abgedeckt einige Stunden oder über Nacht einfrieren.

Macadamia Blondie

- 65 g weiche Butter
- 75 g brauner Zucker
- 36 g weiße Kuvertüre, geschmolzen
- 62 g / ca. 1 gr. Ei
- 30 g Dinkelmehl 630
- 30 g grob gehackte, geröstete u. gesalzene Macadamianüsse

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 20 cm Ø fetten und am Boden mit Backpapier auslegen.

Butter und braunen Zucker pomadig rühren. Das Ei untermischen und anschließend die geschmolzene weiße Kuvertüre. Das Dinkelmehl darüber sieben und untermischen. Zum Schluss die gehackten Macadamianüsse hinzufügen. Den Teig in die Form geben, glattstreichen und ca. 15 Minuten backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen. Danach einen Kreis mit 18 cm Durchmesser ausschneiden/-stechen. *Ich habe den Teig vorher eine halbe Stunde eingefroren. Das erleichtert auch das Einlegen in die Form.*

Himbeermousse

- 300 g Himbeerpüree, selbstgemacht oder [fertig gekauft](#)*
- 50 g Zucker
- 160 g weiße Kuvertüre, gehackt
- 4 Blätter Gelatine
- 230 g Schlagsahne 32-35%

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Himbeerpüree zusammen mit dem Zucker aufkochen und anschließend über die gehackte weiße Kuvertüre geben. Einen Moment stehen lassen. Dann umrühren und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Anschließend mit dem Stabmixer einmal pürieren. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen und von Zeit zu Zeit umrühren. Wenn die Creme beginnt zu gelieren (ca. 30 Grad), die Sahne cremig (nicht steif) schlagen und unterziehen.

Aufbau

Circa Dreiviertel der Himbeermousse in die Vague-Silikonform gießen. Die Form leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit eventuelle Luftpockets entweichen können. Die eingefrorene Macadamia-Himbeerkompott Einlage in die Mousse drücken. Mit einer dünnen Schicht Himbeermousse bedecken und anschließend den Macadamia Blondie Boden einlegen. Mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren. Die restliche Himbeermousse in die [Herz Silikonform](#)* verteilen.

Rote Mirror glaze

Ich hatte noch einen Rest rote Mirror glaze für das/die Herz/en eingefroren :-). Die Glasur habe ich nach diesem Rezept zubereitet: [klick](#)

Fertigstellung

- schwarzes Velvetspray
- rote Mirror glaze

Die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen und sogleich mit dem schwarzen Velvetspray besprühen. - *Geht dafür am besten vor die Tür oder besprüht die Torte in Innenraum eines großen Kartons, da die gefärbte Kakaobutter sehr schwer zu entfernen ist in der Küche.*

Anschließend die Mirror glaze erwärmen und zum Gießen auf ca. 35 Grad bringen. Dann das/die gefrorene/n Herz/en damit überziehen. *Die evtl. vorhandenen restlichen Herzen habe ich auf einen Keks gesetzt und dazu serviert.* Ein Herz vorsichtig auf die Torte setzen. Die Torte auftauen lassen und servieren. Sie hält sich (wahrscheinlich) 2-3 Tage im Kühlschrank (bei uns war sie schneller weg ;-)).