



"Malibu" Torte

nach Frank Haasnoot

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

Verwendete Formen: [Tartering 19 cm Ø](#), [Silikonform Tortaflex' 16 cm Ø](#), [Tortenring 16 cm Ø*](#)

Tag 1

Zitrus Confit

Dies ist das Originalrezept von F. Haasnoot. Ich selber habe es durch mein selbstgemachtes Confit de citron nach [diesem Rezept](#) ersetzt.

- 226 g Orangensaft
- 110 g Zitronensaft
- 8 g [Pectin NH*](#)
- 6 g Zitronenzesten
- 49 g Zucker

Orangen- und Zitronensaft zusammen mit den Zitronenzesten in einen Topf geben. Zucker und Pektin NH vermischen und zum Saft geben. Zum Kochen bringen und dann 1 Minute köcheln lassen. In ein sauberes Glas füllen und abkühlen lassen.

Schokoladen Crumble

- 30 g Butter
- 26 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 30 g brauner Zucker
- 0,5 g Salz
- 3 g dunkler Kakao

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, gemahlene Mandeln, Zucker und Salz verrühren. Dann das gesiebte Mehl und den Kakao dazugeben und so lange rühren bis Streusel

entstehen. Die Streusel auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegte Backblech geben und ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

- 35 g dunkle Kuvertüre

Die Kuvertüre schmelzen und die Streusel darin wenden. Trocknen lassen.

Kokosdacquoise

- 52 g Eiweiß
- 43 g Zucker
- 32 g Kokosraspeln
- 21 g gemahlene Mandeln
- 18 g Puderzucker
- 11 g Mehl
- 1 El. gehackte Mandeln

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kokosraspeln, gemahlene Mandeln, Mehl und Puderzucker vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu festem Eischnee schlagen. Die trockenen Zutaten vorsichtig unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Rundtülle (ca. 12mm) füllen und eine Spirale von 17-18 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Den Teig mit den gehackten Mandeln bestreuen und ca. 10-13 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann mithilfe eines Tortenrings einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen.

Die Dacquoise im Ring belassen und die Oberfläche nun mit Zitrus Confit bestreichen. Darauf eine Schicht von ca. 80-100 g Schokoladencrumble verteilen und diese mit einem Löffel glatt streichen. Es sollten dann keine losen Crumblestückchen mehr herauskullern. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und den Boden einfrieren.

Malibu Ganache

- 235 g Sahne
- 90 g weiße Kuvertüre, gehackt o. Callets
- 65 g Malibu Kokoslikör
- 15 g Gelatinemasse² (oder 2 Bl. Gelatine)

Für die Gelatinemasse²: 9 g Gelatinepulver mit 45 g kaltem Wasser übergießen. 10 Minuten stehen lassen. Dann in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf auf 60 Grad erwärmen, in ein sauberes kleines Marmeladenglas füllen und abkühlen lassen. Nun kann die gewünschte Menge Gelatinemasse entnommen werden. Der Rest hält sich mindestens 1-2 Wochen im Kühlschrank.

Ein Viertel der Sahne in einem Topf erhitzen und 15 g der Gelatinemasse darin auflösen. Die heiße Sahne über die Kuvertüre gießen, 1-2 Minuten stehen lassen und dann mit dem Mixstab pürieren. Die restliche flüssige und kalte Sahne dazu gießen und nochmals mit dem Mixstab durchmischen. Zum Schluss den Likör hinzufügen. Die Oberfläche der Malibu Ganache mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht kalt stellen.

Tag 2

Aufbau 1

Am nächsten Tag die Ganache mit dem Mixgerät wie Schlagsahne aufschlagen und in die Tortaflex-Silikonform füllen. Den gefrorenen Boden mit der Crumbleschicht nach unten auf die Malibu Ganache legen. Mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht einfrieren.

Schokoladendekor

- 100 g dunkle Kuvertüre 70%

Ein Marmor- oder Steinbrett für ca. 1 Stunde in den Tiefkühler stellen. Die Schokolade [temperieren](#) und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Das kalte Steinbrett auf die Arbeitsfläche stellen, eine winzige Spitze vom Spritzbeutel abschneiden und mit Hin und Her Bewegungen dünne Streifen auf das Brett spritzen. Die Schokolade erstarrt durch die Kälte des Steinbrettes sogleich. Mit einem scharfen Spachtel die Enden abschneiden und die langen Stäbchen vorsichtig vom Brett schieben und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Diese können in einem gut verschlossenen Behälter z.B. im Kühlschrank oder einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Tag 3

Schokomürbeteig (Kevin Lacote)

Weil ich noch eine fertige Tarte vorrätig hatte, habe ich hier nicht das Originalrezept angegeben, aber ein sehr ähnliches.

- 78 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- 2 g Fleur de Sel
- Mark ½ Vanilleschote
- 30 g Ei, verquirlt
- 115 g Mehl
- 10 g [dunkler Kakao](#)¹

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit den Backofen auf 170 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Den Teig etwa 3-4 mm dick ausrollen und sorgfältig in den Tartering einlegen. Die Ränder sauber abschneiden, den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und die so vorbereitete Tarte für 5-10 Minuten ins Tiefkühlfach stellen, danach 15 Minuten backen. Währenddessen die Eistreiche verrühren ...

- 1 Eigelb
- 1 kl. Teel. Sahne

Eigelb und Sahne verrühren und den Tarteboden aus dem Backofen nehmen. Den Boden von innen und außen dünn mit der Eistreiche bepinseln. Den Tarteboden nochmals für ca. 3-5 Minuten in den Backofen stellen. Dadurch bekommt die Tarte einen schönen Glanz und der Boden zieht nicht so schnell Feuchtigkeit.

Fertigstellung

- Zitronen Confit
- Schokoladenstäbchen
- Kokosraspeln
- Limettenabrieb
- optional weißes Velvetspray

Einen kleinen Klecks Zitronen Confit auf den Boden der Tarte verteilen. Die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen und auf Wunsch seitlich mit weißem Velvetspray besprühen. Die Torte mittig in die Tarte setzen und mit Kokosraspeln und Limettenabrieb bestreuen. Die Schokoladenstäbchen rundherum arrangieren. Die Torte auftauen lassen und servieren. Sie ist auch am nächsten Tag noch fabelhaft.