



## Wolke 7

Mit \* und <sup>1</sup> markierte Links sind Werbelinks

Verwendete Formen: Silikonform Eclipse\* und Tortaflex 16 cm\*

### Kokos Aufschlagganache

- 100 g Sahne
- 18 g Kokosflocken
- 110 g weiße Kuvertüre gehackt
- 120 g kalte flüssige Sahne
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 30 g Kokoslikör (z.B. Malibu)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. 100 g Sahne zusammen mit den Kokosflocken in einem Topf zum Kochen bringen. Sogleich vom Herd nehmen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und die Kokosflocken dabei kräftig ausdrücken. Die so gewonnene Kokossahne mit etwas Sahne auf 90 g auffüllen und erneut aufkochen. Die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Dann die gehackte Kuvertüre zur heißen Sahne geben 1-2 Minuten stehen lassen, danach glattrühren. Mit einem Stabmixer aufemulgieren. Nun auch die kalte Sahne untermixen und zum Schluss den Kokoslikör. Die Oberfläche der Ganache mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen (sie sollte komplett durchgekühlt sein (ca. 6 Grad) bevor sie aufgeschlagen werden kann. )

### Aprikosen-Physalis Kompott

- 185 g Aprikosenpüree
- 70 g Physalisfrüchte ohne Hülle
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 25 g Zucker
- 2 Blätter (3,5 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Physalisfrüchte in feine Scheibchen schneiden und mit dem Zitronenabrieb und dem Zucker zum Aprikosenpüree geben. Alles zusammen 5 Minuten kochen lassen. Anschließend die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Kompott in die Tortaflexform füllen und im Kühlschrank oder Gefrierfach gelieren lassen.

### **Einlage und Wölkchen**

Sobald das Kompott fest geworden, kann die kalte Kokosganache wie Schlagsahne aufgeschlagen werden. Die aufgeschlagene Ganache in einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen und dann kleine flache Tupfen auf die Oberfläche des Aprikosen-Physalis Kompotts spritzen. *Die Tupfen sollten wirklich abgeflacht sein, da sie sonst später auf der Oberfläche der Torte zu sehen sein könnten!* Die Form anschließend mehrere Stunden einfrieren.

Für die Wölkchen werden mit der restlichen Ganache kleine Tupfen dicht an dicht auf Schokoladenfolie (*ersatzweise kann man auch einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel verwenden*) gespritzt. Anschließend werden die Wölkchen mit Folie bedeckt und mithilfe, beispielsweise eines Frühstücksbrettchen, sanft etwas flach gedrückt, so dass sich die Tupfen berühren und verbinden. Die Wölkchen ebenfalls einfrieren. Reste der Mousse für die Montage der Wölkchen aufheben.

### **Biskuit**

- 1 großes Ei, getrennt
- 20 g Zucker
- 20 g Mehl
- 1 Teel. gemahlene Mandeln
- Abrieb ½ Bio Zitrone

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Das Eigelb vorsichtig unterrühren. Das gesiebte Mehl, die gemahlene Mandeln und den Zitronenabrieb vorsichtig unterheben. Den luftigen Teig gleichmäßig 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und ca. 10 Minuten bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen und mithilfe eines Tortenrings einen Kreis mit 15 cm Durchmesser ausstechen. Den Ring nicht abheben!

### **Knusperschicht**

- 12 g Kokosflocken
- 35 g Corn Flakes
- 40 g weiße Kuvertüre
- 12 g neutrales Öl

Die Kokosflocken in einer kleinen Pfanne hellbraun anrösten. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Öl verrühren. Die Cornflakes in einer Schüssel leicht zerbröseln, die Kokosflocken hinzufügen. Die geschmolzene Kuvertüre darüber gießen und alle miteinander Zutaten vermengen. Die Knuspermasse auf den Biskuit geben und mit der Hand oder dem Löffelrücken leicht andrücken. Den

so vorbereiteten Tortenboden bis zur Verwendung einfrieren. Dann lässt er sich später besser händeln.

### **Blue Butterfly Tea Mousse**

- 110 g Vollmilch
- 60 g Sahne
- 5 g Blue Butterfly Tea<sup>1</sup>
- 25 g Zucker
- 25 g Akazienhonig
- 5 Blätter (8,5 g ) Gelatine
- 250 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Vollmilch und Sahne zusammen mit den blauen Blüten zum Kochen bringen, vom Herd ziehen und 10-15 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und dabei die Blüten kräftig ausdrücken. Die blaugefärbte Sahne wiegen und ggf. mit etwas Milch auf 145 g auffüllen. Die blaue Sahne mit dem Zucker und dem Honig wieder erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Im Kühlschrank auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Dabei zwischendurch immer umrühren! Die Sahne cremig schlagen und unter die blaue Creme ziehen.

### **Aufbau**

Dreiviertel der Blue Butterfly Tea Mousse in die Eclipse Silikonform füllen. Dabei die Mousse an den Seiten der Form entlang hoch streichen, damit es später keine sichtbaren Luft einschlüsse gibt. Nun die gefrorene Fruchteinlage mit den Kokosganachetupfen nach unten in die Mousse drücken. Mit der restlichen blauen Mousse bedecken. Zum Schluss den Boden mit der Knusperschicht nach unten weisend auf die Mousse auflegen. Die Form mit Folie bedecken und eine Nacht einfrieren.

*Hinweis: Wer es wünscht, die Torte später mit einer transparenten Glanzglasur zu überziehen, kann sie nach **diesem Rezept** zubereiten.*

### **Fertigstellung**

- weißes Velvetspray\*

Die obere Folie von den gefrorenen Wölkchen abziehen und die Wölkchen mit dem weißen Velvetspray besprühen. Die gefrorene Torte aus der Form lösen und ggf. mit Glanzglasur (s. o.) überziehen. Ich habe sie „pur“ gelassen. Wenn Glasur verwendet wird, können die Wölkchen direkt darauf arrangiert werden. Ansonsten je einen kleinen Klecks Kokosganache auf die Torte aufbringen und die Wölkchen damit „festkleben“. Jetzt muss die Torte nur noch auftauen und kann dann genossen werden.