



Karrément Bon – Schokoladentorte mit Kalamansi

adapt. nach Christophe Michalak

*Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: Tortenring quadratisch 20x20 cm* (alternativ einen runden Ring mit 22 cm Ø)

Tag 1

Himbeertränke

- 100 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 7 g Zucker

Himbeeren und Zucker mischen und zusammen erhitzen (geht auch in der Mikrowelle). Durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

Schokoladenbiskuit

- 15 g dunkler Kakao
- 15 g Maisstärke
- 15 g Mehl Type 405
- 70 g Eiweiß
- 60 g Zucker
- 27 g Butter, geschmolzen
- 60 g Eigelb

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte belegen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Das Eigelb sanft einrühren. Das Mehl, den Kakao und die Stärke über die Eimasse sieben und zusammen mit der geschmolzenen Butter unterheben. Den Teig gleichmäßig 1 cm dick auf das Backpapier/die Silikonmatte streichen. Dabei bedenken, dass die Fläche mindestens etwa 22x22 cm groß ist. Im heißen Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen. Den Biskuit auf eine Platte o. Ä. legen und mit dem quadratischen Tortenring ausstechen. Den Ring stehen lassen und die Seiten ggf. mit Tortenrandfolie* auslegen. Nun den Biskuit mit der Himbeertränke bepinseln.

Sesam Croustillant/ Knusperschicht

- 25 g Milchschokoladen Kuvertüre*
- 15 g Butter
- 45 g Zucker
- 60 g Sesamsamen
- 45 g Praliné (selbstgemacht oder gekauft. *Alternativ könnte man hier vllt. auch Nuss-Nougat Creme verwenden*)
- 40 g Feuillantine (zerbröselte Crêpes Dentelles Waffelröllchen¹)

Die Sesamsaat in einer Pfanne rösten, herausnehmen. Dann den Zucker karamellisieren lassen und die Sesamsaat hinzufügen. Gut vermengen und dann auf Backpapier abkühlen lassen. Die Kuvertüre mit der Butter zusammen schmelzen. Das Sesamkaramell in einem Blitzhacker vermahlen, die geschmolzene Schokolade und das Praliné hinzufügen und nochmals mixen. Zum Schluss die zerbröselten Feuillantine einarbeiten. Die Croustillantmasse auf dem Biskuit verteilen und die Form in den Kühlschrank stellen.

Earl Grey Schokoladenmousse

- 70 g Milch
- 70 g Sahne
- 7,5 g Earl Grey Tee
- 30 g Eigelb
- 2 ½ (4,25 g) Blätter Gelatine
- 60 g Milchschokoladen Kuvertüre*, gehackt
- 130 g Schlagsahne
- 20 g Puderzucker

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, den Earl Grey Tee hinzufügen, den Topf vom Herd ziehen und alles 2-3 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und die Menge wieder mit Sahne auf 140 g auffüllen. Das Eigelb in die aromatisierte Sahnemilch geben und auf dem Herd bei mittlerer Temperatur und unter ständigem Rühren auf 83 Grad erhitzen (Crème anglaise). Die gut ausgedrückte Gelatine einrühren und die Kuvertüre in der Creme auflösen. Mit dem Stabmixer aufemulgieren. Die Schlagsahne mit dem Puderzucker cremig schlagen und unter die Schokoladencreme ziehen. Die Earl Grey Schokoladenmousse auf der Knusperschicht verteilen und die Torte für mindestens 4 Std., besser über Nacht in den Tiefkühlschrank stellen.

Kalamansi Chantilly

- 120 g Sahne
- ½ Blatt Gelatine
- 90 g Milchschokoladen Kuvertüre, gehackt
- 40 g Kalamansi Püree¹ (*C. Michalak verwendet Yuzu Saft*¹)

Die Gelatine einweichen. Die Sahne erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Kuvertüre hinzufügen, 1 Minute warten und dann alles mit dem Stabmixer emulgieren. Mit Folie bedeckt eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kalamansi Gelee

- 100 g Kalamansi Püree (oder Yuzusaft)
- 30 g Zucker
- 20 g Wasser
- 3,5 g (ca. geh. 1 Teel.) Agar Agar (*alternativ 1 ½ Blatt Gelatine*)
Zucker und Agar Agar mischen. Alle Zutaten zusammen in einen kleinen Topf geben und 3 Minuten kochen. Die Fruchtmasse 0,8 cm hoch in einen kleinen flachen Behälter füllen (meiner hat eine Grundfläche von ca. 7×14 cm), der zuvor mit Frischhaltefolie ausgelegt wurde. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Schokoladen Glanzglasur

- 160 g Sahne
- 165 g Zucker
- 55 g Wasser
- 65 g Glucosesirup*
- 65 g dunkler Kakao
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Zucker, Wasser und Glucosesirup in einem Topf auf 103 Grad aufkochen. Vom Herd ziehen und die Sahne und den gesiebten Kakao in die Zuckermasse rühren. Die eingeweichte Gelatine in der Glasur auflösen und diese dann in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer kurz aufmixen, ohne zu viel Luft einzuarbeiten. Die Glasur noch einmal durch ein Sieb gießen. Die Oberfläche mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schokoladendekor

- ca. 100 g dunkle Kuvertüre 70%¹

Zwei Blätter Schokoladenfolie in der Größe 16×16 cm zuschneiden. Die Kuvertüre temperieren und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Eine winzige Spitze abschneiden und mit Hin und Her Bewegungen ein Gitter auf die Folie spritzen. Die Folie vorsichtig von der Arbeitsfläche auf eine flaches Brett ziehen und warten, bis die Schokoladen angezogen hat, dann das Schokoladendekor mit dem zweiten Blatt Folie bedecken und mit einem Frühstücksbrettchen o. ä. beschweren. *Ich habe sicherheitshalber 2 Platten gemacht, falls eine zerbrechen sollte.* Bis zur Verwendung kühl stellen. Die restliche Kuvertüre mit einer Palette dünn auf der Arbeitsfläche verteilen, anziehen lassen und mit einem Kugelausstecher, Messer oder Löffel kleine Löckchen oder Raspel abschaben. In einem Behälter kühl stellen.

Tag 2

Fertigstellung

- Frische Himbeeren
- kleine Basilikumblättchen
- Perlglanzpufer Bronze* (optional)

Die Schokoladenglasur im Wasserbad oder der Mikrowelle auf 45 Grad erwärmen, so dass sie wieder flüssig wird. Auf 30-35 abkühlen lassen. Nun ist sie bereit zum Gießen. Dann die Torte aus dem Gefrierschrank holen, den Tortenring und die Folie entfernen. Die Torte auf ein Rost setzen, welches über einem Schale liegt, die überlaufende Glasur auffangen kann. Die Torte mit der Schokoladen Glanzglasur gleichmäßig überziehen. Die Tropfen am unteren Rand vorsichtig entfernen und mit den zuvor zubereiteten Schokoladenraspeln verzieren. Die Torte auf eine Tortenplatte oder einen passenden Teller setzen und erstmal in den Kühlschrank stellen.

Die Kalamansi Chantilly mit dem Mixergerät wie Schlagsahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit 10 mm Rundtülle füllen. Das Kalamansigelee in kleine Würfel schneiden. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und mit der aufgeschlagenen Kalamansi Chantilly ein Quadrat von Tupfen in der Größe von 16x16 cm auf die Tortenoberfläche spritzen. Zwischen den Tupfen großzügig Kalamansigelee Würfel und halbe Himbeeren verteilen.

Die glatte Seite des Schokoladendekor Gitters auf Wunsch mit Perlglanzpufer bestreichen und vorsichtig auf die Torte auflegen. Mit frischen Himbeerhälften und Basilikumblättchen garnieren.

© 2020 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>