



Exotic Honey Torte

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

Verwendete Formen: Silikonform Swirl¹ (15 cm), Tortenring 14 cm *

Ananas Confit

- 180 g frisches Ananasfruchtfleisch
- 20 g Yuzumarmelade (altern. Zitronen- oder Orangemarmelade)
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 15 g Akazienhonig
- 1 Teel. feiner Rohrohrzucker
- 1 El. Zitronensaft
- 2 Blatt (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Ananasfruchtfleisch sehr fein würfeln und zusammen mit der Yuzumarmelade, dem Zucker und der Vanille in einem Topf weich kochen. Den Honig und den Zitronensaft hinzufügen und nochmals kurz mitkochen lassen. Anschließend vom Herd ziehen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Gelatine in dem Confit auflösen. Den Tortenring (14 cm) von einer Seite mit Frischhaltefolie bespannen und auf eine Platte stellen. Das Confit einfüllen und einfrieren.

Yuzu/Mandarinen Cremeux

Das Cremeux bitte erst zubereiten, wenn das Ananas Confit bereits leicht angefroren ist.

- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 100 g Sahne
- Abrieb 1 Bio Mandarine
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 100 g Yuzupüree (altern. Limetten-, Zitronen- o. Mandarinenensaft)

Die Gelatine einweichen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Sahne mit dem Mandarinenabrieb aufkochen lassen und unter Rühren zur Eigelbmasse geben. Alles zurück in den

Topf gießen und auf ca. 82-83 Grad erhitzen, dabei stetig rühren. Vom Herd ziehen und dann die Gelatine in der Creme auflösen. Danach das Yuzupüree einrühren. Mit einem Stabmixer durchmischen. 125 g des Cremeux auf das angefrorene Ananas Confit geben und den Tortenring mit den beiden Schichten wieder einfrieren.

Boden

Der Boden der Torte besteht aus einem Biskuit und einer darauf liegenden Knusperschicht.

Zitronenbiskuit

- 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 14 cm Durchmesser ausstechen. Den Ring nicht abheben! Um die Torte später besser aus der Form zu bekommen, sollte man den Ring nun mit Tortenrandfolie* auslegen.

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 zerbröseln, die Kokosflocken hinzufügen. Die geschmolzene Kuvertüre darüber gießen und alles miteinander 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 auflegen.

Honigmousse

- 2 Eigelb
- 70 g Akazienhonig
- 3 ½ (6 g) Blätter Gelatine
- 100 g Schmand/Sauerrahm
- 160 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Sahne cremig schlagen und beiseite stellen. Eigelb und Honig in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig rühren, bis die Eimasse eine Temperatur von 82-84 Grad erreicht hat. Danach die Schüssel in Eiswasser stellen und die Creme mit dem Mixerät hellschaumig aufschlagen. Die Hälfte des Schmands erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Schmand und Eimasse miteinander verrühren. Die cremig geschlagene Sahne unterziehen.

Aufbau

Zweidrittel der Honigmousse in die Silikonform füllen. Dabei darauf achten, dass die Swirls der Form gefüllt sind und keine Luftblaseneinschlüsse da sind. Die Mousse an den Rändern der Form etwas hochstreichen. Die eingefrorene Ananas/Cremeux Schicht möglichst gerade in die Mousse drücken. Mit einer Schicht Honigmousse bedecken. Anschließend den Boden mit der Knusperschicht nach untenweisend auflegen. Alles glattstreichen und mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- weißes Velvetspray*
- Akazienhonig
- essbares Gold¹

Die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen und sogleich mit weißem Velvetspray besprühen. In die Swirls Akazienhonig füllen und die Torte mit essbarem Gold dekorieren. Komplettauftauen lassen.