



Valentino Torte

Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks

Verwendete Formen: Silikonform Tortaflex *, Silikonform Universo*, Silikonform Micro Love*

Kirschcremeux

- 130 g Kirschkompott (gekauft* o. selbstgemacht)
- 3 Blätter (5g) Gelatine
- 40 g Kirschen (TK o. frisch)
- 30 g Zucker
- 60 g Eigelb (ca. 3 Stck.)
- 30 g Eiweiß

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kirschen in kleine Stücke schneiden. In einem kleinen Topf das Kirschkompott, den Zucker, Eigelb und Eiweiß auf mittlerer Stufe erhitzen. Dabei immer Rühren und die Temperatur kontrollieren. Die Cremeux sollte nicht über 84 Grad heiß werden. Danach vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Anschließend zunächst etwas Cremeux in einige Mulden der Micro Love Form füllen und den Rest in die Tortaflex Form. Beides einfrieren. Sobald die Cremeux fest geworden ist, kann die Vanille-Tonka Namelaka zubereitet werden.

Vanille-Tonka Namelaka

- 90 g weiße Kuvertüre, fein gehackt
- 65 g Vollmilch
- ½ Vanillestange (ich: gem. Vanille)
- Tonkabohnen Abrieb, nach Geschmack
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 90 g kalte Sahne

Die Gelatine einweichen. Die Milch mit der Vanille und dem Tonkaabrieb kurz aufkochen, vom Herd ziehen und die Gelatine darin auflösen. Die heiße Milch über die gehackte Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen und dann mit dem Stabmixer homogenisieren. Die kalte Sahne dazu gießen und weiter mixen. Die Namelaka auf der Kirschcremeux verteilen und die Form wieder einfrieren.

Kirsch Dacquoise

- 15 g Mehl
- 40 g Puderzucker
- 25 g geriebene Mandeln
- 30 g Amarena Kirschen¹
- 23 g Zucker
- 56 g Eiweiß

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Puderzucker und ger. Mandeln sieben. Die Amarena Kirschen abtropfen lassen und abtupfen. Danach vierteln. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Das Mehl/Puderzucker/Mandelgemisch unter den Eischnee heben. Zum Schluss die Amarenakirschenstückchen ganz kurz unterziehen. Der Teig muss luftig bleiben! Den Teig 1,5 cm dick auf ein Backpapier streichen und ca. 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Kirsch-Schokoladen Crunch

- 25 g Crêpes dentelles¹ Waffelröllchen
- 25 g Cornflakes
- 50 g dunkle Kuvertüre 70%¹
- 20 g Amarena Kirschen
- 25 g Butter

Die Waffeln und die Cornflakes zerbröseln. Die Kirschen abtropfen lassen und abtupfen. In kleine Stücke schneiden. Die Kuvertüre zusammen mit der Butter schmelzen und mit dem Bröseln vermengen. Die Kirschen ebenfalls hinzufügen. Den Crunsch gleichmäßig auf der Kirsch Dacquoise Oberfläche verteilen. Den Boden bis zur Verwendung einfrieren.

Schokoladenmousse

- 190 g Schlagsahne
- 115 g Sahne
- 15 g Zucker
- 2 Eigelb
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 200 g dunkle Kuvertüre 70%¹, fein gehackt

Die Gelatine einweichen. Die Schlagsahne cremig schlagen und beiseite stellen. 115 g Sahne, Zucker und Eigelb in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Dabei stetig Rühren und die Temperatur messen. Wenn diese 84 Grad erreicht hat, den Topf vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die gehackte Kuvertüre zur Creme geben, eine Minute warten und dann mit dem Mixstab homogenisieren. Diese Schokoladenmasse sollte ca. 38 Grad haben, wenn die Schlagsahne untergezogen wird (ggf. nachwärmen).

Aufbau

Aus dem leicht angefrorenen Teigboden einen Kreis mit 16-17 cm Durchmesser ausschneiden. Zweidrittel der Schokoladenmousse in die Universo Form geben und am Rand hoch streichen. Die gefrorene Kirsch/Vanille Schicht aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Mit einer Schicht Schokoladenmousse bedecken. Dann den Teigboden mit der Crunchschicht nach unten weisend auflegen. Den Rand ggf. mit etwas Mousse auffüllen und alles glatt streichen. Mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- braunes Velvetspray*
- goldenes Velvetspray/ bzw. gelb oder rot
- weiße Kuvertüre
- Schokoladenperlen¹

Das Velvetspray nach Anleitung vorbereiten. Die gefrorene Torte aus der Form lösen und gleichmäßig mit dem Velvetspray besprühen. (*Ich gehe dafür raus und lege Zeitungspapier unter ☒*). Die Herzchen mit goldenem Velvetspray besprühen (*Leider habe ich keinen Anbieter mehr für das goldene Silikomart Velvetspray gefunden. Man könnte aber auch rotes oder gelbes Spray verwenden und ggf. mit Goldpuder bestäuben*). Eine kleine Menge weiße Kuvertüre schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Eine winzige Spitze abschneiden und die Torte mit der Kuvertüre verzieren. Die Herzchen und Schokoladenperlen auflegen und ggf. mit Kuvertüre befestigen. Die Torte auftauen lassen und servieren.

Quelle: Edible Art – Damian Wager (Rezept leicht angepasst)

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