



YuKoMa Torte

Verwendete Formen: Silikonform Tortaflex *, Pavoni Silikonform 18 cm*, Tourbillonform 100 ml*, Springform 18 cm

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

Wer kein Yuzupüree verwenden kann oder möchte, kann es auch durch Limettensaft ersetzen. Der Geschmack der Torte ist dann natürlich etwas anders.

Yuzu Cremeux (A. Bachour)

- 80 g Yuzupüree*
- 10 g Zucker
- 2 (3,4 g) Blätter Gelatine
- 120 g Valhrona Inspiration Yuzu Kuvertüre*, gehackt
- 150 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Yuzupüree und Zucker erhitzen bis der Zucker gelöst ist. Dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die heiße Fruchtzubereitung über die gehackte Kuvertüre geben. Eine Minute stehen lassen, dann verrühren und anschließend mit dem Mixstab emulgieren. Die Sahne hinzufügen und untermixen. 250 g der Cremeux in die Tortaflex Form füllen und einfrieren. Den Rest in eine kleine Schüssel füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Sie wird später noch gebraucht. Sobald sie geliert bzw. leicht angefroren ist, kann die Matchaschicht zubereitet werden.

Matchapaste

- 4 g Matcha
- 15 g heißes Wasser

Matchapulver in einem kleinen Gefäß mit dem heißen Wasser zu einer Paste verrühren.

Matcha Cremeux

- 80 g Kokospüree* (altern. Kokosmilch mit möglichst hohem Anteil Kokos)
- 10 g Zucker
- 1 Teel. bzw. die Hälfte der o.g. Matchapaste
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 25 g Valhrona Inspiration Yuzu Kuvertüre*, gehackt
- 15 g Yuzupüree *
- 80 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Kokospüree mit dem Zucker erhitzen und dann die Matchapaste einrühren. Danach die Gelatine in der Creme auflösen. Die heiße Creme über die Kuvertüre gießen, einen Moment warten und dann mit dem Mixstab durchmischen. Dabei das Yuzupüree hinzugeben. Die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Matcha Cremeux auf der Yuzuschicht verteilen und einfrieren.

Matchaspirale

- 40 g Yuzupüree
- 90 g Kokospüree
- 25 g Zucker
- 1 Teel. bzw. die andere Hälfte der o.g. Matchapaste
- 1 ½ Blätter (2,5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Kokospüree mit dem Zucker erwärmen. Yuzupüree und Matchapaste einrühren. Die Gelatine in der Zubereitung auflösen und alles durch ein feines Sieb streichen. Die Tourbillonform* füllen und dabei darauf achten, dass es keine Lufteinschlüsse gibt. Die Spiralförmigkeit mit Folie bedeckt einfrieren.

Zitronenteig (A. Bachour)

- 55 g Zucker
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- 1 Ei Gr. L
- 12 g Honig
- 50 g Mehl
- 10 g Stärkemehl
- 1 Msp. Backpulver
- 10 g (1EL) Milch
- 40 g Butterschmalz (z.B. Butaris), geschmolzen u. abgekühlt
- Kokosraspeln

Ich habe den Teig im Thermomix zubereitet. Natürlich geht's auch in der Schüssel und mit dem Mixergerät.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Den Zucker und die Zitronenschale vermischen (im TM pulversisieren). Danach alle Zutaten, bis auf das Butterschmalz miteinander zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluss das flüssige Butterschmalz unterrühren und den Teig in eine gefettete und mit Kokosraspeln ausgekleidete 18 cm Springform füllen. Die Oberfläche ebenfalls leicht mit Kokosraspeln bestreuen und den Zitronenteig im heißen Backofen goldbraun backen (10-15 Minuten). Aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. Einen Kreis mit 16-17 cm Durchmesser ausschneiden.

Kokosmousse

- 150 g Kokospüree
- 15 g Yuzupüree
- 20 g Kokoslikör (z.B. Malibu)
- 195 g weiße Kuvertüre, gehackt o. Callets
- 5 Blätter (8 g) Gelatine
- 300 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Kokospüree erhitzen und das Yuzupüree einrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das heiße Kokospüree über die gehackte weiße Kuvertüre geben. 1 Minute warten und dann mit dem Stabmixer homogenisieren. Dabei den Kokoslikör untermixen. Die Sahne halbfest schlagen und unterziehen.

Aufbau

Zwei Drittel der Kokosmousse in die Pavoni Silikonform füllen. Die gefrorene Yuzu-Matcha Cremeux Schicht in die Mousse drücken. Dabei darauf achten, dass sie gerade ist. Mit einer Schicht Kokosmousse bedecken. Danach den Zitronenteig auflegen und die Ränder mit Kokosmousse auffüllen. Dabei möglichst keine Lufteinschlüsse entstehen lassen. Die Torte mit Folie abdecken und über Nacht einfrieren.

Am nächsten Tag

Die gefrorene Torte aus der Form nehmen und leicht antauen lassen. Die gefrorene Matchaspirale auflegen. *Ich habe sie mit einem Klecks Honig fixiert.*

Kokossahne und Garnitur

- 75 g Sahne
- 50 g Yuzucremeux (s.o)
- 1 Teel. Puderzucker

Alle Zutaten zusammen aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Rund um die Matchaspirale gleichmäßige Tupfen spritzen.

- 1-2 El. Kokosraspeln
- ½ Teel. Matcha

Die Zutaten gut vermischen. Den unteren Rand der Torte mit den grünen Kokosraspeln verzieren und auch noch einige über die Kokossahnetupfen streuen. Die Torte nach Wunsch noch mit Zuckerperlen und Blattgold verzieren. Komplettauftauen lassen und servieren. Die Torte hält sich mehrere Tage im Kühlschrank.