

Maren Lubbe

FEINE KÖSTLICHKEITEN



Karibik Torte

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

Verwendete Formen: **Silikonform Gem 1000***, alternativ **Eclipse***, **Tortenring 12 cm***, Silikonform **Tourbillon 28***, Springform 22-24 cm

Bananenschicht

- 80 g Bananenfruchtfleisch, gewürfelt
- 45 g Zucker
- 20 g Limetten- oder Zitronensaft
- 10 g brauner Rum
- 35 g Mascarpone
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Einen Tortenring mit ca. 12 cm Durchmesser von einer Seite mit Frischhaltefolie bespannen und auf eine Platte setzen. Von innen wenn möglich mit Tortenrandfolie auslegen.

Das Bananenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Bananenwürfel hinzufügen und im Karamell wenden. Mit dem Zitrusaft und dem Rum ablöschen. Vom Herd nehmen und die Gelatine in der Fruchtzubereitung auflösen. Die Mascarpone unterrühren und die Bananencreme in den vorbereiteten Tortenring füllen und einfrieren. Sobald die Creme fest geworden ist, die Kokoscreme zubereiten.

Auf den Fotos der fertigen Torte sieht man, dass ich die Bananen- und Kokoschicht getrennt eingefroren habe. Das würde ich im Nachhinein nicht mehr machen, weil der Platz in der Gem Form kaum ausreicht. Deshalb habe ich das Rezept entsprechend angepasst.

Kokoscreme

- 100 g Kokosmilch
- 10 g Kokosraspeln
- 25 g Zucker
- 1 ½ Blätter (2,5 g) Gelatine
- 50 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kokosmilch mit den Kokosraspeln und dem Zucker in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Sahne schlagen und unter die leicht abgekühlte Kokosmasse ziehen.

Eine 1 cm dicke Schicht der Kokoszubereitung auf die Bananenschicht gießen und einfrieren. Die restliche Kokoscreme durch ein Sieb streichen und eine Mulde der Tourbillonform damit füllen. *Wenn man die Kokosflocken in der Creme lässt passiert es leicht, dass man durch die Flocken keine gleichmäßige Spirale erhält.* Die Tourbillonform ebenfalls einfrieren.

Banana Bread Sponge

- 75 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 55 g verquirltes Ei
- 67 g Mehl
- 2,5 g Backpulver
- 1 pürierte Banane

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker mit dem Mixgerät cremig rühren, dabei nach und nach das verquirlte Ei einrühren. Mehl und Backpulver mischen und über den Teig sieben. Bei langsamer Geschwindigkeit unterrühren. Danach die pürierte Banane einrühren und den Teig in eine Springform mit 22-24 cm Durchmesser verteilen. Ca. 20 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Auf einem Rost abkühlen lassen. Danach für die Gem Silikonform passend ein Quadrat mit 16 cm Kantenlänge ausschneiden. Wenn eine andere Form verwendet wird, entsprechend anpassen. – *Rezept: Damian Wager*

Knusperschicht

- 15 g Kokosraspeln
- 35 g Cornflakes
- 60 g weiße Kuvertüre
- 12 g neutrales Öl
- 1 Prise Salz

Die Kokosraspeln und die zerbröselten Cornflakes in eine Schüssel geben. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Öl und dem Salz verrühren. Zu der Knuspermischung geben und verrühren. Danach gleichmäßig auf dem Bananenteig verteilen und leicht andrücken. Den Teig im Gefrierschrank etwas anfrieren lassen.

Maracujamousse

- 120 g Sahne
- 70 g [Maracujapüree](#)¹
- 35 g Eigelb
- 20 g Zucker
- 3 ½ Blätter (6 g) Gelatine
- 140 g [Valhrona Inspiration Passion](#)* Kuvertüre
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne mit dem Maracujapüree, dem Eigelb und dem Zucker in einem Topf auf mittlerer Einstellung erhitzen. Dabei immer rühren bis die Temperatur 85 Grad erreicht hat. Sofort vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die Creme anschließend über die gehackte Kuvertüre gießen, eine Minute stehen lassen und dann mit dem Mixstab pürieren. Die Creme auf 35 Grad abkühlen lassen. Dann die Schlagahne cremig schlagen und unterziehen.

Aufbau

Zwei Drittel der Maracujamousse in die Gem Silikonform gießen. Die eingefrorene Bananen-Kokosschicht aus dem Ring lösen und mit der Kokosschicht nach unten weisend in die Mousse drücken. Mit Maracujamousse auffüllen und dann den zugeschnittenen Bananen-Knusperboden auflegen. Die Ränder ggf. mit Mousse auffüllen. Mit Frischhaltefolie bedeckt eine Nacht in den Gefrierschrank stellen.

Mirror glaze ohne Kuvertüre u. Kondensmilch

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 90 g Milch
- 182 g Sahne
- 240 g Zucker
- 65 g [Glucosesirup](#)¹
- 17 g Maisstärke (Maizena)
- [gelbe Gel Lebensmittelfarbe](#)¹

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 180 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf 70 Grad abkühlen lassen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine und die Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Glasur auf ca. 26 Grad abkühlen lassen. Dann ist sie bereit zum Gießen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Fertigstellung

- weißes Velvetspray
- Kokosraspeln
- goldene Zuckerperlen, Hornveilchen

Die gefrorene Torte aus der Form nehmen und auf ein Rost stellen, das über einem Behälter steht, der die überlaufende Glasur auffängt. Die Mirror glaze gleichmäßig über die Torte verteilen. Abtropfen lassen und anschließend den unteren Rand mit Kokosraspeln dekorieren. Die Torte auf einen Teller setzen. Die gefrorene Kokosspirale aus der Tourbillonform lösen und mit Velvetspray besprühen. Die Spirale auf der Torte platzieren und nach Wunsch dekorieren. Die Torte an einem kühlen Ort ganz auftauen lassen.