



## Torte ‚Basiliko‘

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendetes Material: [Silikonform Kit Lady Queen](#)\*

### Erdbeer-Rhabarber Kompott

- 125 g Erdbeerpüree
- 70 g Gelierzucker 2:1
- 1 El. Limettensaft
- Abrieb 1 Bio Limette
- 80 g frische Erdbeeren fein gewürfelt
- 40 g Rhabarber fein gewürfelt
- 2 Bl. ( 4,2 g ) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Erdbeerpüree, Erdbeer- u. Rhabarberstückchen, Gelierzucker, Limettensaft und -abrieb in einem Topf zum Kochen bringen und 4 Minuten kochen lassen. Danach auf 80 Grad abkühlen lassen und dann die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Das Kompott in die kleinere Ringform (16cm) füllen und im Kühlschrank oder besser (weil schneller) im Tiefkühlschrank erstarren lassen.

### Kokoscreme

- 70 g Kokosmilch
- 25 g Zucker
- 1 ½ Bl.(2,5g) Gelatine
- 25 g Creme fraiche
- 8 ml Kokoslikör (z.B. Malibu)
- 70 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Kokosmilch mit dem Zucker erwärmen und die Gelatine darin auflösen. In einer Schüssel die Creme fraiche mit dem Kokoslikör verrühren und danach die warme Kokosmilch unterrühren. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne halbsteif schlagen und unterziehen.

Die Kokoscreme auf der inzwischen fest gewordenen Erdbeer-Rhabarberschicht verteilen und die Form in den Kühlschrank stellen. Wenn die Kokoschicht erstarrt ist kann der Biskuit zubereitet werden.

### Kokosbiskuit

- 1 Eiweiß Gr. L
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 1 Eigelb
- 25 g Mehl
- 10 g Kokosraspeln
- 10 g geschmolzene Butter
- etwas Erdbeermarmelade zum Bestreichen

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker steif schlagen. Die Eigelbe sachte unterrühren. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den Kokosraspeln unterheben. 1 Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Backblech streichen und ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis außen von ca. 16 cm Durchmesser ausstechen/-schneiden und innen einen von cm, so dass ein Ring entsteht. Diesen mit etwas Erdbeermarmelade bestreichen und auf die Kokosmousseschicht legen. Die Einlage für die Torte ist nun fertig und kann eingefroren werden.

### Crispy Coconut Boden

*Für die Crispy Coconut Schicht müssen zunächst glutenfreie Shortbreadstreusel zubereitet werden. Reste können für's nächste Mal eingefroren werden.*

### Glutenfreies Shortbread

- 90 g Butter
- 82 g gemahlene Mandeln
- 42 g Reismehl (Bioladen)
- 22 g Maisstärke
- 1-2 Prisen Salz

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln verarbeiten. Diese 20 Minuten einfrieren. Danach auf einem Backblech verteilen und bei 170 Grad 20-25 Minuten goldbraun backen. – *Rezept: Gregory Doyen*

### Crispy Coconut Boden

- 15 g weiße Kuvertüre
- 45 g **Nougat**<sup>1</sup>
- 56 g glutenfreies Shortbread (s.o.)
- 10 g **Crêpes dentelles**<sup>1</sup> (Waffelröllchen)
- 16 g Kokosraspeln
- 1 Prise Salz

Kuvertüre und Nougat im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und die restlichen Zutaten einarbeiten. Die Masse gleichmäßig zwischen zwei Schichten Backpapier 3 mm dick ausrollen (dabei sind solche [Teigstäbe](#)<sup>1</sup> hilfreich). In den Kühlschrank stellen, während die Limetten-Basilikum Mousse zubereitet wird.

### Limetten-Basilikum Mousse

- 60 g Vollmilch
- Abrieb ½ Bio Limette
- 1 Blätter Gelatine
- 110 g weiße Kuvertüre
- 30 g Limettensaft
- 2 g frische, gehackte Basilikumblätter
- 130 g Schlagsahne

Die Milch mit der Limettenschale ganz kurz erhitzen und 10 Minuten zum Durchziehen beiseite stellen. Die Gelatine einweichen. Die weiße Kuvertüre schmelzen. Die Milch abermals erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Durch ein Sieb zur geschmolzenen Kuvertüre geben und gut unterrühren. Danach den Limettensaft und die gehackten Basilikumblätter einrühren. Mit einem Stabmixer durchpürieren. Die Sahne halbstreif schlagen und unter die Basilikumcreme heben.

### Aufbau

Gut Dreiviertel der Limetten-Basilikum Mousse in der größeren Ringform (18cm) verteilen und an den Rändern etwas hochstreichen. Die gefrorene Erdbeer-Kokos Einlage in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse auffüllen und glatt streichen. Die obere Schicht Backpapier der inzwischen fest gewordenen Crispy Coconut Schicht abziehen und zwei Kreise passend zur Formgröße ausstechen, so dass ein Ring entsteht. Die Knusperschicht vorsichtig auflegen (*ggf. vorher ganz kurz in den Gefrierschrank legen*) und die Torte mit Frischhaltefolie überzogen eine Nacht einfrieren.

### Mirror glaze ohne Kuvertüre u. Kondensmilch

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 90 g Milch
- 182 g Sahne
- 240 g Zucker
- 65 g [Glucosesirup](#)<sup>1</sup>
- 17 g Maisstärke (Maizena)
  
- [grüne Gel Lebensmittelfarbe](#)<sup>1</sup> (*ich habe sie zusätzlich mit einem Hauch gelb gemischt*)

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*

## Schokoladendekorblätter

- weiße Kuvertüre
- **grüne\*** und **gelbe\*** Schokoladenfarbe
- Tortenrandfolie

Die Kuvertüre einfärben und temperieren. Die Arbeitsweise wird in **diesem Video** gut veranschaulicht und ist gleich, auch wenn man nur ein einzelnes Blatt macht.

## Fertigstellung

Die Glasur sollte zum Gießen 26 Grad haben. Die eingefrorene Torte aus der Silikonform lösen und auf ein Rost stellen, das über einer Schale steht, die die überlaufende Glasur aufnimmt. Die Torte gleichmäßig mit der grünen Mirror glaze überziehen. Die Tropfen am unteren Rand entfernen und die Torte auf einen Teller setzen. Mit den Schokoladenblättern und **perlmutterfarbenen Zuckerperlen<sup>1</sup>** dekorieren.

Quelle: inspiriert von Andrey Rudkov

© 01.05.2021 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>

