



Blueberry Sky Torte

frei nach Gregory Doyen

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

Verwendetes Material: [Verstellbarer Tortenring*](#), [Tortenring 14 cm*](#)

Blaubeer Cremeux

- 45 g Vollei
- 33 g Eigelb
- 12 g Zucker
- 85 g [Blaubeer- bzw. Heidelpüree*](#)
- 30 g [Cassispüree*](#)
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 45 g weiche Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ei und Eigelb gut mit dem Zucker verrühren. Die Frucht-pürees zusammen mit dieser Eimasse langsam auf 83 Grad erhitzen. Sorgfältig dabei Rühren und die Temperatur 20 Sekunden halten. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Auf 36 Grad abkühlen lassen, dann die Butter mit einem Stabmixer untermixen. Abkühlen lassen. – *Rezept: Gregory Doyen*

Dekorbiskuit

Blaue Dekormasse

- 60 g geschmolzene Butter
- 60 g Puderzucker, gesiebt
- 2 Eiweiß Gr. M
- 50 g Mehl, gesiebt
- [blaue Lebensmittelfarbe¹](#) (ich habe noch etwas schwarz und rosa ergänzt)

Butter und Puderzucker gut verrühren. Das (ungeschlagene) Eiweiß hinzugeben und ebenfalls unterrühren. Das Mehl einmelnieren und die Masse mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Den Teig mit einer großen Palette oder einer Teigkarte ca. 1 mm gleichmäßig dünn auf eine 30×40 cm **Silikonmatte*** streichen (Backpapier geht auch, eine Silikonmatte ist aber praktischer). Mit einem **Zahnspachtel*** (gibt's auch günstig im Baumarkt) senkrecht durch die blaue Masse streichen, so dass ein Streifenmuster entsteht. *Die Größe von 30×40 cm sollte voll ausgenutzt werden, da man diese Fläche an Biskuit später unbedingt braucht.* Die Silikonmatte bzw. das Backpapier auf einer Platte liegend für mindestens eine halbe, besser eine Stunde in den Gefrierschrank legen, damit das Muster später nicht durch den Biskuitteig verschmiert. Im Anschluss den Biskuit zubereiten.

Biskuit

- 3 Eiweiß Gr.L
- 40 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 1 ganzes Ei Gr. L
- 2 Eigelb Gr. L
- 70 g Mehl
- 20 g flüssige Butter

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen. Das Eiweiß und den Zucker steif schlagen und kurz zur Seite stellen. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, das Ei und die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Mixergerät sehr hell und schaumig schlagen. Danach ein Drittel des Eischnees unterheben. Sind die Massen angeglichen, den restlichen Eischnee dazugeben und das Mehl darüber sieben. Alles vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Zwischendurch 1-2 El. des Teiges zu der geschmolzenen Butter geben und verrühren. Diese Masse dann zum Teig geben und einarbeiten.

Die Silikonmatte mit der gefrorenen Dekormasse aus dem Gefrierschrank holen, auf ein Backblech legen und den Biskuitteig mit einer Palette oder Teigkarte gleichmäßig dick darauf verstreichen. Das Ganze sollte zügig geschehen, damit die blaue Dekormasse nicht antaut und verwischt. *Auch hier wieder darauf achten, dass die Teigfläche möglichst 30×40 cm groß ist!*

Im heißen Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Anschließend auf ein Backpapier stürzen und die Folie abziehen.

Aufbau

Den Teig leicht abkühlen lassen und dann zwei Streifen von 5 cm Breite schneiden (das gelingt gut mit einem langen Lineal und einem (Pizza)Rollschneider und einen Kreis mit ca. 16 cm Durchmesser ausstechen/schneiden.

Den Tortenring auf ca. 18 cm Durchmesser einstellen und den Rand möglichst mit **Tortenrandfolie**¹ auskleiden. Den ausgeschnittenen Biskuitkreis auf eine Platte legen (blaue Streifen nach oben) und den Tortenring darum stellen. Nun die Biskuitstreifen eng um den Kreis in den Tortenring legen. Den Ring ggf. etwas enger stellen, so dass die Kanten der Streifen Stoß an Stoß perfekt aneinander liegen, damit keine Creme nach außen treten kann.

Nachdem der Teig perfekt in die Form eingepasst wurde kann das Blaubeer Cremeux eingefüllt werden. Glatt streichen und die Torte während der Zubereitung der Frischkäsemousse in den Gefrierschrank oder Kühlschranks stellen. Die Blaubeerschicht sollte fest sein, wenn die Mousse eingefüllt wird.

- Bevor die Frischkäsemousse zubereitet wird, einen 14 cm Tortenring von einer Seite mit Frischhaltefolie bespannen und mit Tortenrandfolie auslegen.

Frischkäsemousse

Pâte à bombe

- 30 g Zucker
- 15 g Wasser
- 1 Ei (55 g)

Zucker und Wasser in einem kleinen Topf zu Sirup kochen. Wenn der Sirup 120 Grad erreicht hat ist er fertig. Währenddessen das Ei in einer Schüssel verschlagen. Den heißen Sirup hinzu fließen lassen und immer weiter mixen, bis eine schaumige Eimasse entstanden ist. Am Ende sollte diese etwa 25 Grad haben.

Mousse

- 115 g Sahne
- 1 El. Vanillezucker
- 150 g griech. Joghurt 10%
- 130 g Frischkäse
- 40 g Honig
- Saft u. Abrieb ½ Bio Zitrone
- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- Pâte à bombe, s.o.
- frische Heidelbeeren

Die Gelatine einweichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen. Joghurt und Frischkäse mit dem Honig und der Zitrone verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen, dabei löffelweise von der Frischkäsecreme dazu geben, bis die Gelatine gut integriert ist. Nun die geschlagene Sahne und die Pâte à bombe unterheben.

Ca. 250 g der Frischkäsemousse in die Torte auf die Blaubeer Cremeux füllen, die restliche Mousse in den vorbereiteten Tortenring. Der Tortenring kann nun eingefroren werden. In die Frischkäsemousseschicht der Torte nun noch Heidelbeeren drücken. Die Mousse noch einmal glattstreichen und am besten kurz einfrieren oder etwas länger in den Kühlschrank stellen. Auch diese Schicht sollte nämlich fest sein, bevor die nächste folgt. – *Rezept (leicht angepasst): Gregory Doyen*

Blaubeer Coulis

- 90 g Blaubeerpüree
- 40 g Cassispüree
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 30 g Invertzucker (ersatzw. Honig)
- 1 gehäufte Teel. Maisstärke
- 1 Teel. Wasser
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Frucht-pürees mit dem Zitronensaft und dem Invertzucker/Honig in einem kleinen Topf vermengen. Die Maissärke mit 1 Teelöffel kaltem Wasser verrühren und zur

Fruchtzubereitung geben. Unter Rühren erhitzen und aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine im Blaubeer Coulis auflösen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann auf der Frischkäsemousseschicht verteilen.
Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen oder so lange bis alle Schichten erstarrt sind.

Weißer Mirror glaze

Ich hatte noch einen Rest weißer Mirror glaze eingefroren, die ich nach [diesem Rezept](#) zubereitet hatte.

Fertigstellung

- frische Heidelbeeren
- [essbares Gold](#)¹

Die o. g. Mirror glaze sollte zum Überziehen eine Temperatur von 26 Grad haben. Dann die eingefrorene Frischkäsemousseschicht auf ein Rost legen, das über einer Schale platziert ist, die überlaufende Glasur auffängt. Die Mirror glaze gleichmäßig über die gefrorene Mousse gießen. Tropfen am unteren Rand entfernen und die so glasierte Schicht mittig auf die Torte setzen. Den Rand der Torte mit frischen Heidelbeeren besetzen. Wer möchte, kann diese mit etwas aufgelöster [Fruchtglasur](#) zum Glänzen bringen.

Die Torte mit dem essbaren Gold dekorieren. Sie hält sich mehrere Tage im Kühlschrank.