



Cappuccino Torte

nach Gregory Doyen

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

Verwendete Formen: *Silikonform Eclipse** , Tortenring 14 cm*

Gelatine Mix

Gregory Doyen verwendet dieses für all seine Rezepte. Es lässt sich problemlos zu- und vorbereiten und steht dann, in praktische Würfelchen geschnitten, für alle nachfolgenden Komponenten zur Verfügung.

- 1 Tütchen gemahlene Gelatine (à 9 g)
- 54 g kaltes Wasser

Das Gelatinepulver mit dem kalten Wasser vermengen und 30 Minuten stehenlassen. Anschließend in der Mikrowelle oder einem kleinen Topf auflösen/schmelzen. Die klare Gelatinemasse nun in einen kleinen flachen Behälter füllen und in den Kühlschrank stellen. Dieser Gelatinemix kann später in kleine Würfel geschnitten und für die nachfolgenden Rezepte abgewogen werden.

Schokoladencreme

- 8 g *Invertzucker** oder Honig
- 1 Eigelb
- 35 g Sahne
- 30 g Milch
- 35 g *dunkle Kuvertüre 70%**, fein gehackt

Invertzucker bzw. Honig kurz mit dem Eigelb verschlagen. Sahne und Milch in einem kleinen Topf auf 40 Grad erwärmen. Die Eigelbmasse hinzufügen und unter Rühren für 20 Sekunden auf 83 Grad bringen. Die heiße Flüssigkeit über die gehackte Kuvertüre geben, mit dem Mixstab kurz emulgieren und die Schokoladencreme bis zur Verwendung abkühlen lassen.

Kaffeecreme

- 5 g Invertzucker* o. Honig
- 1 Eigelb
- 50 g Sahne
- 2 g Instant Kaffeepulver
- 37 g Milchschokoladen Kuvertüre*, fein gehackt
- 3,3 g Gelatine Mix
- 3,3 g Butter

Invertzucker o. Honig mit dem Eigelb verschlagen. Die Sahne mit dem Instant Kaffeepulver in einem kleinen Topf auf 40 Grad erwärmen, die Eigelbmasse hinzufügen und alles für 20 Sekunden auf 83 Grad erhitzen. Die Gelatine (Mix) einrühren und die heiße Masse über die gehackte Milchschokoladen Kuvertüre geben. Auf 34 Grad abkühlen lassen. Dann die Butter hinzufügen und mit einem Stabmixer emulgieren. Die Kaffeecreme bis zur Verwendung abkühlen lassen

Punkte

Die Schokoladencreme und die Kaffeecreme jeweils in einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen. Hiermit nun abwechselnd mittig auf den Boden der Eclipse Silikonform verschieden große Punkte spritzen. Die so vorbereitete Form in den Gefrierschrank stellen.

Biskuit

Gregory Doyen verwendet für seine Cappuccino Torte drei Schichten Biskuit. Bei mir reichte der Inhalt der Silikonform nur für zwei Schichten. Das angegebene Rezept ist aber ausreichend für drei.

- 100 g Eiweiß
- 75 g Zucker
- 63 g Eigelb
- 45 g Mehl
- 30 g Maisstärke
- 12 g Traubenkernöl (*ich: Sonnenblumenöl*)

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee verschlagen. Das Eigelb sanft einrühren. Danach die trockenen Zutaten unterheben. Zum Schluss das Öl einarbeiten. Den Biskuitteig in der Weise auf ein mit Backpapier oder Backmatte* belegte Blech streichen, dass später mit dem Tortenring zwei bzw. drei Kreise mit 14 cm Durchmesser ausgestochen werden können.

Kaffeesirup

- 57 g starker Filterkaffee
- 0,5 g Instantkaffee
- 6,5 g Gelatine Mix

Den Kaffee mit dem Instantkaffee zusammen auf ca. 40 Grad erhitzen. Die Gelatine Mix Würfelnchen hinzufügen und darin auflösen. Die Biskuitkreise damit tränken.

Mascarpone Mousse

- 100 g Sahne
- 15 g Wasser
- 40 g Zucker
- 50 g verquirltes Ei
- 200 g Mascarpone
- 20 g Gelatine Mix
- 13 g Amaretto Likör

Die Sahne steif schlagen und beiseite stellen. Aus Wasser und Zucker einen Sirup kochen (120Grad). Das Ei in eine Schüssel geben und mit dem Mixgerät verschlagen. Dabei den heißen Sirup hinzufließen lassen und sogleich die Gelatine Mix Würfelnchen zur warmen Eimasse geben, so dass sie sich darin auflösen. Weiter schlagen, bis die Masse hellschaumig und nur noch ca. 25 Grad warm ist. Die Mascarpone kurz mit dem Amaretto glattrühren. Dann die Schlagsahne und die schaumige Eimasse darunterziehen. Die Mousse sollte gleich verwendet werden.

Aufbau

Die mit den Punkten präparierte Silikonform aus der Kühlung holen und eine Schicht Mascarponecreme einfüllen. Dabei darauf achten, dass keine Hohlräume um die Punkte herum entstehen. Einen getränkten Biskuitkreis einlegen und darauf verteilt Tupfen von der Schokoladencreme und der Kaffeecreme setzen. Mit etwas Mascarponemousse die Zwischenräume füllen und wieder eine getränkte Biskuitschicht auflegen.

Bei mir war die Silikonform an dieser Stelle bereits gefüllt! Wer aber noch Platz haben sollte, kann nun noch etwas Mascarponecreme aufstreichen und mit einer dritten Biskuitschicht abschließen.

Die Torte über Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- braunes Velvetspray*
- nach Wahl: **Sprüh Tortenguss¹** (*ich*) oder normaler Tortenguß oder etwas **transparente Glasur**

Den 14 cm Tortenring mit Frischhaltefolie bespannen. Dies dient dazu, dass der Bereich mit den Punkten nicht mit Velvetspray in Berührung kommt.

Die eingefrorene Torte aus der Form lösen und den Tortenring mittig aufsetzen. Nun sogleich den äußeren Rand der gefrorenen Torte mit braunem Velvetspray besprühen. Den Ring stehen lassen, aber die Frischhaltefolie entfernen. Jetzt den Bereich innerhalb des Ringes mit Tortenguss/transparenten Guss besprühen oder überziehen (Nicht zu dick!) Den Guss etwas anziehen lassen (*er kann zunächst etwas trüb wirken, das vergeht aber wieder wenn die Torte auftaut*) und dann den Ring vorsichtig abheben.

Die Torte auftauen lassen und nach Wunsch dekorieren.

