



Choco-Café Torte „Versailles“

von Christophe Felder & Camille Lesecq

Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks

Verwendete Form: Tortenring Quadrat 18×18 cm* – Alternative: Runde Form 20 cm Ø

Zarte Kaffee-Knusperschicht

- 7 g Butter
- 21 g Milkschokoladen Kuvertüre¹
- 56 g Praliné* (Nusscreme)
- 1 Teel. gemahlener Kaffee
- 1 Prise Salz
- 28 g Crêpes dentelles¹ (Waffelröllchen)

Butter zusammen mit der Kuvertüre schmelzen. Das Praliné, den Kaffee und das Salz einrühren. Zum Schluss die zerbröselten Waffelröllchen hinzufügen. Den Tortenring auf eine flache Platte stellen und am Boden mit Frischhaltefolie o. ä. bespannen. Die Knuspermasse mithilfe einer kleinen Winkelpalette gleichmäßig dünn auf dem Boden der Form verteilen. Die Form in den Gefrierschrank stellen. *Die Schicht muss hart gefroren sein, wenn man sie später auflegt. Das geht aber recht schnell, da sie sehr dünn ist.*

Kaffee Tränke

- 100 g stark aufgebühter Kaffee
- 42 g Zucker
- 28 g Wasser
- 2 g lösl. Kaffee, z.B. Nescafé
- 1 Essl. Whisky (optional)

Alle Zutaten, bis auf den Whisky in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Dann abkühlen lassen und ggf. den Whisky hinzugeben.

Biskuit Nescafé

- 70 g gemahlene Mandeln
- 70 g Puderzucker
- 100 g Ei
- 5 g lösl. Kaffee, z.B. Nescafé
- 60 g Eiweiß
- 20 g Mehl
- 20 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. In der Küchenmaschine oder mit dem Mixgerät die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker, dem Ei und dem löslichen Kaffee 5-10 Minuten sehr schaumig aufschlagen. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen. Ein Drittel unter den Teig ziehen und die Massen angleichen. Dann den Rest des Eischnees und das gesiebte Mehl unterheben. Ebenso die geschmolzene Butter.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder besser auf eine Silikonmatte mit Randstreifen streichen. Die Fläche muss so groß ausgestrichen werden (ca. 22×40 cm), dass daraus später zwei Quadrate 18×18 cm ausgeschnitten werden können. Im heißen Backofen 12-15 min. backen. Auf ein Backpapier stürzen und abkühlen lassen.

Mousse chocolat Sabayon

- 63 g Zucker
- 28 g Wasser
- 52 g Eigelb (ca. 3 Stck.)
- 1 Ei
- 140 g dunkle Kuvertüre 70 %¹
- 1-2 Essl. Whisky (optional)
- 220 g Schlagsahne

Die Sahne halbsteif schlagen. Die Kuvertüre schmelzen und bereitstellen. Sie sollte etwas über 40 Grad haben.

Zucker und Wasser in einem Topf auf 130 Grad aufkochen. Währenddessen in einer Schüssel Ei und Eigelb mit dem Mixgerät aufschlagen. Dann den heißen Sirup hinzu fließen lassen und alles weiter bei hoher Geschwindigkeit zu einer hellen fluffigen Masse vermischen. Den Whisky kurz vor Schluss hinzugeben. Anschließend die warme, geschmolzene Kuvertüre sachte in die Eimasse ziehen. Zum Schluss die Schlagsahne unterheben.

Aufbau

Die gefrorene Knusperschicht vorsichtig aus dem Tortenring nehmen. Die Knusperschicht noch einmal kurz in den Gefrierschrank legen. Mit dem Tortenring zwei Quadrate aus dem Biskuit ausstechen. Dann den Ring abspülen, mit Tortenrandfolie auskleiden und auf einen Teller o. ä. stellen. Die erste Biskuitschicht einlegen und satt mit der Tränke bestreichen. Nun ca. 200 g der Schokoladenmousse einfüllen und glatt streichen. Darauf die gefrorene Knusperschicht legen und diese mit ca. 175 g Schokomousse bedecken. Den zweiten Biskuit auflegen und wiederum satt mit der Tränke bestreichen. Mit der restlichen Mousse bedecken und glatt streichen. Die Torte während der Zubereitung der Ganache in den Gefrierschrank stellen.

Schoko-Mürbeteig (für die Deko)

- 65 g weiche Butter
- 40 g Puderzucker
- 12 g gemahlene Mandeln
- 1,5 g Fleur de Sel
- 25 g Ei, verquirlt
- 95 g Mehl Type 550
- 10 g dunkler Kakao¹

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig etwa 3-4 mm dick ausrollen und Sterne in verschiedenen Größen ausstechen. Auf ein mit Backpapier oder -matte ausgelegtes Blech legen und ca. 10 Minuten backen. Komplett abkühlen lassen und vor dem Dekorieren der Torte leicht mit Puderzucker übersieben.

Ganache

- 116 g dunkle Kuvertüre 70 %¹
- 154 g Sahne
- 25 g weiche Butter

Die Kuvertüre schmelzen. Die Sahne aufkochen und in drei Portionen zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Jede Portion jeweils glattrühren. Wenn die Ganache 35 Grad hat, die Butter mit dem Stabmixer einarbeiten. Es entsteht eine fein glänzende Ganache. Zum Aufdressieren muss diese nun auf etwa 25 Grad abkühlen. Dann in einen Spritzbeutel mit 0,8 – 1,0 cm Rundtülle füllen.

Fertigstellung

- dunkler Backkakao
- goldene Schokoladenkugeln

Die Torte aus dem Gefrierschrank holen und die Ganache in Streifen aufdressieren. Anschließend die Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit dunklem Backkakao übersieben und nach Wunsch mit Mürbeteig Sternen und goldenen Schokokugeln dekorieren.