



„Flower of Love“ Torte

von Gregory Doyen

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

Verwendete Formen: **Silikonform Kit Lady Queen***, bestehend aus zwei Ringformen (532 & 981 ml bzw. Ø 160 & 180 mm)

Gelatine Mix

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

- 2 Tütchen gemahlene Gelatine (à 9 g)
- 117 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 folgenden Rezepte abgewogen werden.

Crispy Pistachio

- 33 g weiße Kuvertüre
- 55 g glutenfreies Shortbread (Rezept siehe **hier** / altern. fein zerbröselte Butterkekse)
- 40 g **Crêpes dentelles¹** Waffelröllchen
- 23 g **Pistazienpaste¹**
- 15 g fein gehackte Pistazien
- ½ g Salz

Die weiße Kuvertüre schmelzen. Shortbread und Crêpes dentelles zerbröseln und zusammen mit den restlichen Zutaten zur Kuvertüre geben und vermengen. Die Masse zwischen zwei Schichten Backpapier 4 mm dick ausrollen und erstmal in den Kühlschrank legen.

Erdbeer Coulis

- 100 g Erdbeerpüree
- 16 g Himbeerpüree
- 1 Teel. Zitronensaft
- 16 g Invertzucker oder Honig
- 16 g Zucker
- 2,5 g [Pektin NH*](#)
- 20 g Gelatine Mix (*siehe oben*)

Pektin NH und Zucker vermischen. Die beiden Frucht-pürees zusammen mit dem Zitronensaft und dem Invertzucker/Honig auf 40 Grad erhitzen. Dann das Pektin-Zuckergemisch einrühren und alles zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen und die Gelatine Mix Würfelchen in der Fruchtmasse auflösen. Das Erdbeer Coulis im Kühlschrank etwas abkühlen lassen.

Pistazien-Mandel Biskuit

- 92 g Ei
- 65 g Zucker A
- 65 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 20 g Mehl
- 4 g Stärkemehl
- 55 g Eiweiß
- 13 g Zucker B
- 1 Prise Salz
- 34 g [Pistazienpaste](#)¹
- 15 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Gemahlene Mandeln, Mehl und Stärkemehl vermengen und bereit stellen. Das Ei mit Zucker A hell-schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Butter und die Pistazienpaste dazugeben und sanft einrühren. Das Eiweiß mit Zucker B und dem Salz zu weichem Eischnee schlagen. Zunächst ein Drittel des Eischnees unter die Eimasse ziehen und die Massen angleichen. Dann den restlichen Eischnee hinzufügen und zusammen mit dem Mehl-Mandelgemisch unterheben. Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier oder spezieller Backmatte belegtes Blech streichen und ca. 12-15 Minuten backen. Komplet auskühlen lassen. Anschließend zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser und deren Mitte mit einem Kreis von ca. 8 cm. ausstechen , sodass zwei Ringe entstehen.

Johannisbeer Cremeux

- 40 g verquirltes Ei
- 33 g Eigelb
- 15 g Zucker
- 100 g [Schwarze Johannisbeer Püree*](#)
- 20 g Himbeerpüree
- 17 g Gelatine Mix (*siehe Rezept oben*)
- 33 g weiche Butter

Vollei und Eigelb zusammen mit dem Zucker verquirlen. Die beiden Frucht-pürees in einem Topf auf 40 Grad erhitzen, dann die Eimasse hinzufügen. Weiter erhitzen bis auf 83 Grad. Dabei immer rühren. Die Temperatur 20 Sekunden halten, dann den Topf vom Herd ziehen und die Gelatine Mix Würfelchen hinzugeben und in der Fruchtcreme schmelzen lassen. Auf ca. 36 Grad abkühlen lassen, dann die weiche Butter mit einem Stabmixer einarbeiten.

Aufbau der Einlage

- 20-30 g frische o. gefrorene schwarze Johannisbeeren

Das Johannisbeer Cremeux in die kleinere der beiden Ringformen füllen und die Johannisbeeren verteilt in die Creme drücken. Die Cremeux Schicht mit einem Pistazien-Mandel Biskuit Ring abdecken. nun das Erdbeer Coulis darauf verteilen und diese Schicht mit dem zweiten Biskuitring abdecken. Die Silikonform mit der fertigen Einlage über Nacht einfrieren.

Zitronen-Vanille Mousse

- 130 g Schlagsahne
- 66 g Vollmilch
- 127 g weiße Kuvertüre
- feiner Abrieb einer Biozitrone
- Mark 1 Vanilleschote oder 1 Messersp. gemahlene Vanille
- 22 g Gelatine Mix (*siehe oben*)

Die Schlagsahne halbsteif schlagen und im Kühlschrank bereit stellen. Die Kuvertüre schmelzen, die Vollmilch mit dem Zitronenabrieb und der Vanille zum Kochen bringen. Die Gelatine Mix Würfelchen darin auflösen. Die Milch danach in drei Portionen in die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Sobald die Ganache etwa 25-30 Grad erreicht hat, die geschlagene Sahne unterheben. Die Mousse in die größere Ringform füllen (eine kleine Menge zurückbehalten), am Rand etwas hochziehen. Die gefrorene Einlage aus der Silikonform lösen und in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bestreichen. Nun das obere Backpapier von der Crispy Pistachio Schicht abziehen und einen Kreis mit 18 cm Durchmesser, sowie einen inneren Kreis von 6 cm Durchmesser ausstechen und auf die Torte legen. Sachte andrücken und die Torte mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

Mirror glaze ohne Kuvertüre u. Kondensmilch

- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine
- 115 g Milch
- 225 g Sahne
- 300 g Zucker
- 80 g Glucosesirup¹
- 21 g Maisstärke (Maizena)
- weiße und rosa Lebensmittelfarbe¹

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 hinzufügen. Die Glasur teilen und jeweils weiß und rosa einfärben. Beide Glasuren mit dem Stabmixer pürieren. Die Glasuren auf ca. 26 Grad abkühlen lassen. Dann sind sie bereit zum Gießen.– *Rezept: Cedric Grolet*

Fertigstellung

Die gefrorene Torte ausformen und etwas erhöht auf eine Schale stellen, die überlaufende Glasur auffängt. Die beiden korrekt temperierten Glasuren gleichzeitig in eine Messkanne o.ä. gießen. Die Torte nun durch Hin und Her Bewegungen mit der Glasur überziehen. Dadurch entsteht ein Streifenmuster. Die Tropfen am unteren Rand abstreifen und die Torte auf einen Teller setzen. Nach Wunsch mit Röschen dekorieren.