



Maren Lubbe
FEINE KÖSTLICHKEITEN

Torte „Maronella“

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

Verwendete Formen: [Silikonform Tortaflex *](#), [Silikonform Universo*](#)

Cassis Cremeux mit Beeren

- 85 g [Cassispüree¹](#) (*schw. Johannisbeere*)
- 45 g Sahne
- 45 g Milch
- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine
- 40 -50g frische Heidel- oder schw. Johannisbeeren

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Cassispüree zusammen mit der Sahne und der Milch in einem Topf erhitzen. Parallel das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heiße Fruchtzubereitung unter das Eigelb rühren, dann alles zurück in den Topf geben und unter stetigem Rühren auf höchstens 85 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die Gelatine im Cremeux auflösen. Mit einem Stabmixer durchpürieren und in die Tortaflex Form füllen. Die Beeren gleichmäßig im Cremeux verteilen und die Form in den Gefrierschrank stellen. Sobald die Creme angezogen hat, kann die Orangen-Schmandcreme zubereitet werden.

Orangen-Schmandcreme

- 100 g Schmand (Sauerrahm 24 %)
- 80 g Schlagsahne
- 30 g Puderzucker
- feiner Abrieb 1/4 Bio Orange
- 1 Teel. Orangensaft
- 1 ½ Bl. (2,3 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Sahne mit dem Puderzucker halbsteif schlagen und beiseite stellen. Den Schmand mit dem Orangenabrieb verrühren. Ein Drittel des Schmands in einem kleinen Topf sanft erwärmen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zum restlichen Schmand geben, verrühren und die geschlagene Sahne unterziehen. Die Schmandcreme auf dem Cassis Cremeux verteilen und die Form erneut einfrieren.

Crispy Schicht

- 20 g weiße Kuvertüre
- 20 g Nougat
- 37 g glutenfreie Shortbreadstreusel (Rezept [hier](#)) / alternativ zerbröselte Butterkekse
- 7 g [Crêpes dentelles](#)¹
- 10 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Kuvertüre und Nougat im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen. Dann die restlichen Zutaten einarbeiten. Die Masse zwischen zwei Schichten Backpapier gleichmäßig 3 mm dick rund ausrollen (dabei sind solche [Teigstäbe](#)¹ sehr hilfreich) . Der Durchmesser sollte ca. 18 cm sein. Bis zur Verwendung ins Gefrierfach legen.

Kastanienbiskuit

- 45 g Maronenpüree (*aus gekochten Maronen s.u.*)
- 15 g weiche Butter
- 25 g Vollei
- 25 g Puderzucker
- 50 g Eiweiß
- 10 g Zucker
- 30 g Mehl Type 550
- 1 g Backpulver
- ½ gestr. Teel. [Quarte-Épices Gewürzmischung](#)¹

Das Maronenpüree habe ich aus fertig gekauften, [gekochten Maronen](#)¹ (gibts auch im Supermarkt) hergestellt. Einfach mit etwas Wasser fein pürieren. Fertig!

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Maronenpüree mit der weichen Butter glattrühren. Ei und Puderzucker hinzufügen und alles gut schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Gewürz mischen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Ein Viertel des Eischnees unter den Teig rühren und die Massen angleichen. Dann das restliche Eiweiß hinzufügen und die Mehlmischung darüber sieben. Alles unterheben, dabei den Teig nicht zusammenfallen lassen. Den Teig gleichmäßig mit einem Durchmesser von 20 cm auf ein Backpapier oder eine Silikonmatte streichen und 10-15 Minuten backen. Auf einem Rost auskühlen lassen und anschließend z. B. mithilfe eines verstellbaren Tortenringes einen Kreis mit ca. 17-18 cm ausstechen. – *Rezept: Jean-Pierre Godier*

Maronenmousse

- 80 g Sahne
- 80 g Vollmilch
- 1 Messersp. gemahlene [Vanille](#)¹
- 100 g [Maronencreme](#)¹
- 3 ½ Blätter (6 g) Gelatine
- 4 Eigelb
- 20 g Zucker
- 1 El. brauner Rum (*wenn Kinder mitessen einfach weglassen*)
- 200 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne und Vollmilch mit der Vanille aufkochen lassen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die heiße Sahnemilch unter Rühren zur Eimasse geben. Alles zurück in den Topf gießen und auf 83-85 Grad erhitzen. Dabei immer stetig rühren. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen, dann die Maronencreme und den Rum unterrühren. Sobald die Creme auf 28-30 Grad abgekühlt ist, die Sahne halbsteif schlagen und unter die Maronencreme ziehen.

Aufbau

Circa zwei Drittel der Maronenmousse in die Universo Silikonform füllen. Die gefrorene Cassis-Schmandcreme Einlage in die Mousse drücken. Diese mit einer Schicht Maronenmousse bedecken. Dann den Kastanienbiskuit auflegen und mit einer dünnen Schicht Mousse bedecken. Zum Abschluss aus der gefrorenen Crispy Schicht einen Kreis von 17-18 cm ausstechen und damit die Torte abschließen. Mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren. Die restliche Maronenmousse für die Deko in sechs Mulden der Truffles Silikonform füllen und ebenfalls einfrieren.

Fertigstellung/ Garnitur

- [Milchschokoladen Velvetspray*](#)
- einen Rest weiße Mirrorglaze – siehe [hier](#)
- 50 g Schlagsahne
- 10 g Butter
- 60 g Maronencreme
- dunkler Kakao
- Schokoladendekor nach Wunsch
- Blütenblätter u. [essbares Gold](#)¹

Die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen und sogleich mit dem Velvetspray besprühen. Die gefrorenen Trufflekugeln mit 28-30 Grad warmer Mirror glaze überziehen und auf der Torte platzieren. Die Schlagsahne kurz anschlagen, dann die Maronencreme hinzufügen und dann steif schlagen. Die Maronensahne in einen Spritzbeutel mit [französischer Tülle](#)¹ füllen und zwischen die Kugeln dressieren. Die restlichen 30 g Maronencreme mit 10 g weicher Butter verrühren und in einen kleinen Spritzbeutel mit kleiner Rundtülle füllen und die Torte damit dekorieren. Die Mirror glaze Kugeln ganz leicht mit Kakao bepudern und die Torte mit Blütenblättern, Schokoladenblättern und essbarem Gold ausdekorieren.

Die Torte muss nun ca. 5-6 Stunden auftauen und kann dann serviert werden.

