



## Vanilletorte „Grand Cru à la Vanille“

von Philippe Conticini

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: [Silikomart Dot\\*](#), [Silikomart Tortaflex\\*](#), [Aufleger TOP 08 River\\*](#), [Springform 18 cm Ø<sup>1</sup>](#)

### Croustillant / Knusperschicht

- 45 g gemahlene Mandeln
- 6 g Puderzucker
- 7 g weiche Butter
- 50 g geschmolzene [weiße Kuvertüre<sup>1</sup>](#)
- 0,4 g Salz
- 17 g zerbröselte [Crêpes dentelles Waffelröllchen<sup>1</sup>](#)
- 1/2 Teel. [Vanilleextrakt/-paste<sup>1</sup>](#)

Butter und Kuvertüre zusammen schmelzen. Die trockenen Zutaten mischen und die Butter-Kuvertüremischung hinzufügen. Alles gut vermengen und ggf. mit den Händen zusammendrücken. Die Masse zwischen 2 Blättern Backpapier 3-4 mm dick ausrollen und in den Kühlschrank legen. Wenn es schneller gehen soll in den Gefrierschrank. Danach einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen. Diesen Kreis auf den Boden der Tortaflex Form legen.

### Vanille Biskuit

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 18 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen.

- 47 g gemahlene Mandeln
- 33 g feiner brauner Zucker
- 10 g Eiweiß
- 20 g Eigelb (ca. 1 Eigelb)
- 1/2 Teel. [Vanilleextrakt/-paste<sup>1</sup>](#)
- 10 g Sahne
- 0,2 g Salz
- 35 g geschmolzene Butter

Alle Zutaten mit dem Rührgerät miteinander vermischen.

- 45 g Eiweiß
- 7 g feiner brauner Zucker

Eiweiß und Zucker zu Eischnee verschlagen.

- 18 g Mehl 550
- 1 g Backpulver

Eine kleine Menge Eischnee unter den ersten Teig ziehen und so die Massen angleichen. Danach das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und unterrühren. Nun den restlichen Eischnee unterheben bis ein gleichmäßig lockerer Teig entsteht.

In die Springform füllen und ca. 17-20 Minuten backen. Den Biskuit sogleich aus der Form lösen, einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen und den noch heißen Biskuit auf den in der Tortaflexform liegenden Knusperboden legen. Durch die Hitze des Biskuits verbinden sich beide Böden. Die Böden sollten möglichst stramm in der Form eingepasst liegen. Während der Zubereitung der Cremeux die Form in den Gefrierschrank stellen.

### Schwarzes Vanille Cremeux

- 100 g Milch
- 125 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 1,5 g Zucker
- 110 g weiße Kuvertüre<sup>1</sup>
- 1 ½ (2,6 g) Blätter Gelatine
- schwarze Lebensmittelfarbe<sup>1</sup> oder Aktivkohle Pulver<sup>1</sup>

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne in einen Topf geben. Das Mark der Vanilleschote, sowie die gesamte Vanilleschote hineinlegen und kurz aufkochen lassen. Zur Seite stellen und 10 Minuten ziehen lassen. Das Eigelb mit dem Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die Kuvertüre schmelzen und bereit stellen.

Dann die Schote aus der Sahne entfernen und diese noch einmal kurz erhitzen. Die heiße Sahne in das Eigelb rühren, alles zurück in den Topf gießen und auf 83 Grad erhitzen. Dabei immer rühren. Vom Herd nehmen und durch ein Sieb über die Kuvertüre gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und alles gut verrühren. Mit einem Stabmixer aufemulgieren und dabei die schwarze Farbe hinzugeben.

Einen Teil der Cremeux in den „River“ Aufleger füllen und einfrieren. Den Rest im Kühlschrank auf ca. 20 Grad abkühlen lassen. Danach in die Tortaflexform mit dem vorbereiteten Boden gießen und die Form mehrere Stunden einfrieren.

### Vanillemousse

- 100 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 145 g weiße Kuvertüre<sup>1</sup>, geschmolzen
- 2 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Aus den Zutaten eine *Crème anglaise* (engl. Creme) herstellen, genau wie oben in der Cremeux beschrieben. Anschließend die *Pâte à bombe* zubereiten:

- 3 Eigelb
- 50 g Wasser
- 12 g Glucosesirup
- 22 g Milchpulver (ich habe 1 Teel. Sahne genommen)

Ein Wasserbad vorbereiten und alle Zutaten in eine Schüssel darüber stellen. Unter Rühren auf 70 Grad erhitzen. Dann vom Wasserbad nehmen und mit dem Mixgerät hellschaumig aufschlagen.

- 220 g Schlagsahne

Die Schlagsahne nicht zu steif schlagen.

Nun alle drei Cremes so sanft miteinander verrühren, dass die Luftigkeit nicht verloren geht. Die Mousse in die Dot Silikonform füllen, die gefrorene Einlage aus der Tortaflex Form lösen und in die Mousse drücken. Mit Folie abgedeckt über Nacht einfrieren.

## Mirror glaze

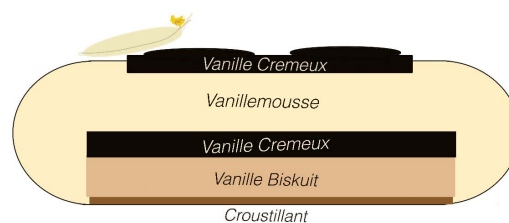
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 70 g Milch
- 135 g Sahne
- 180 g Zucker
- 48 g Glucosesirup<sup>1</sup>
- 13 g Maisstärke (Maizena)
- weiße Lebensmittelfarbe<sup>1</sup>

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 120 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. Die Glasur nun unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf 70 Grad abkühlen lassen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine und die Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Glasur auf ca. 26 Grad abkühlen lassen. Dann ist sie verarbeitungsbereit. – Rezept: Cedric Grolet

## Fertigstellung

- schwarzes Velvetspray
- weiße Schokoladenfedern
- essbares Gold<sup>1</sup>

Die Mirror glaze auf Temperatur bringen. Die Torte aus der Silikonform lösen und auf ein Rost oder auf eine umgedrehte Schüssel platzieren, die auf einer Schale steht, die herablaufende Glasur auffängt. Die Glasur gleichmäßig über die Torte gießen. Tropfen am unteren Rand vorsichtig abstreifen und die Torte auf einen Teller setzen. Den Aufleger aus der Form lösen und sogleich mit schwarzem Velvetspray besprühen. Danach vorsichtig auf der Torte platzieren. Mit den weißen Schokoladenfedern und etwas essbarem Gold verzieren und komplett auftauen lassen.



*Maren Lubbe*  
FEINE KÖSTLICHKEITEN