



Virgin Mojito Apfeltörtchen

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

Verwendete Form: **Silikonform Stone***, **Silikonform Globe*** (alternativ Silikonform **Petit Fours***), Spring- oder Tarteform ca. 22 cm Ø

Apfel-Mojito Einlage

- 150 g **Ginger Beer**¹ (ersatzweise Ginger Ale)
- 6 g Limettensaft
- ca. 20-24 frische Minzblätter
- 40 g brauner Zucker
- 100 g Granny Smith Apfel, fein gewürfelt
- 1 ½ Bl. Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ginger Beer und Limettensaft mit ca. 15-17 Limettenblätter in einem Topf erhitzen. Danach 10 Minuten zu Seite stellen und durchziehen lassen. Währenddessen die Äpfel in winzige Würfelchen von 5 mm Kantenlänge schneiden. Die aromatisierte Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und zusammen mit den Apfelwürfelchen und dem braunen Zucker ein paar Minuten köcheln lassen. Die Äpfel sollen nicht zerfallen! Die restlichen Minzblätter in feine Streifen schneiden. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtzubereitung auflösen und die Minzblätter hinzufügen. Zunächst die Apfelwürfelchen auf 8 Mulden der Globeform verteilen und diese anschließend mit der Flüssigkeit auffüllen. Die Apfel-Mojito Einlagen mehrere Stunden einfrieren.

Streuselmasse

- 40 g Butter
- 30 g brauner Zucker
- 40 g gemahlene Mandeln
- 30 g gehackte geröstete Mandeln
- 40 g Speisestärke
- 1 Limettenschale

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Backform mit ca. 22 cm Ø fetten. Alle Zutaten miteinander zu einer Streuselmasse vermischen und auf dem Boden der Form verteilen. Gut andrücken. Ca. 13-15 Minuten backen. Währenddessen den Biskuit zubereiten.

Zitronen-Minz Biskuit

- 75 g Vollei
- 35 g Zucker
- 20 g Honig
- 37 g Speisestärke
- 25 g gemahlene Mandeln
- 2,4 g Backpulver
- 0,5 g Fleur de Sel
- 30 g Sahne
- 1/2 Zitronenschalenabrieb
- 7 frische, fein gehackte Minzblätter
- 20 g Butter, geschmolzen
- grüne Lebensmittelfarbe

Das Ei mit dem Zucker und dem Honig verrühren. Stärke und gemahlene Mandeln mischen und zusammen mit dem Backpulver und dem Salz zur Eimasse geben. Mit einem Stabmixer durchmischen und dabei die Sahne und die Minzblätter hinzufügen. Zum Schluss die geschmolzene Butter und die grüne Lebensmittelfarbe einrühren. *Man braucht nur sehr wenig Farbe! Am besten dosiert man mit einem Zahnstocher.* Den relativ flüssigen Teig auf die Streuselschicht gießen und im Backofen noch einmal ca. 13-15 Minuten backen. Gut auskühlen lassen (am besten danach kurz in den Gefrier- oder Kühlschrank stellen) und dann Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen. –Rezept: *Meilleur du chef*

Limettenmousse

- 50 g Milch
- Abrieb einer Limette
- 2 Blätter Gelatine
- 115 g weiße Kuvertüre
- 60 g Limettensaft
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Milch mit dem Limettenabrieb in einen Topf geben und kurz erhitzen. 10 Minuten ziehen lassen. Danach noch einmal erhitzen, dann durch ein Sieb zur Kuvertüre geben. Die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und alles mit dem Stabmixer aufemulgieren. Dabei den Limettensaft untermixen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Limettencreme ziehen.

Aufbau

Die Mulden der Stone Silikonform mit Limettenmousse gut halbvoll füllen. Die gefrorene Apfel-Mojito Einlagen ausformen und in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken und anschließend die ausgestochenen Böden mit der Biskuitseite auflegen. *Es bleibt etwas Mousse übrig.* Die Form mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht einfrieren.

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g Glucosesirup*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- Gel Lebensmittelfarbe in grün und etwas gelb (ich verwendete **Wilton Farben**¹)

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 auch unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen und dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine, sowie Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Glasur auf ca. 26 – 30 Grad abkühlen lassen, währenddessen immer mal wieder umrühren. Dann ist sie bereit zum Gießen.

Man kann die Glasur aber auch am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag dann nur noch im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Auch hier wieder zum Gießen auf ca. 26 – 30 Grad bringen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Apfelspiralen

- 2 Granny Smith Äpfel
- Zitronensaft

Ein Stück Apfel abschneiden und mit einem scharfen Messer in sehr feine, gleichmäßige Scheibchen schneiden. Die ersten und letzten Scheibchen entfernen. Die verbliebenen Scheibchen einmal in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte zwischen Daumen und Zeigefinger gut festhalten und waagrecht mit einem Zahnstocher durchbohren. Der Spieß sollte genau parallel zur Arbeitsfläche geschoben werden. Die aufgespießten Scheibchen kann man jetzt wie eine Spirale auseinander drehen. Die Spiralen unbedingt mit Zitronensaft übergießen oder eintunken, damit die Äpfel nicht braun anlaufen. Gut abtropfen lassen und bis die Törtchen glasiert sind auf Küchenpapier legen.

Fertigstellung

- Minzblätter
- Kokosraspeln
- [essbares Gold](#)¹
- Mirror glaze

Die Kokosraspeln in eine kleine Schale geben und bereitstellen. Die Mirror glaze auf 26-30 Grad erwärmen und danach noch einmal durch ein Sieb gießen. Die eingefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen und auf ein Rost legen, das über einer Schale platziert ist, welche überschüssige Glasur auffängt. Die Törtchen gleichmäßig mit der Mirror glaze übergießen. Sobald die Glasur erstarrt ist, die Törtchen mit einem Zahnstocher o.ä. aufspießen, vom Rost heben und dabei eventuelle Tropfen am unteren Rand leicht abstreifen. Nun nur den unteren Rand in die Kokosraspeln tauchen. Die Törtchen auf einen Teller oder kleine **Pappuntersetzer*** setzen.

Nun die vorbereiteten Apfelspiralen auf die Törtchen spießen. Das überstehende obere Ende des Zahnstochers abknipsen und mit einem Minzblättchen kaschieren. Die Törtchen mit etwas essbarem Gold dekorieren und auftauen lassen.