



Apricot-Lemon-Pearls Torte

Verwendete Formen: Dinara Kasko Silikonform Pearls¹, Silikonmatte mit Rand 30x40cm*, Tortaflex 16 cm*

Biskuit mit Aprikosen & Zitronenthymian

- 4 Eigelb
- 40 g Puderzucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 1,5 g sehr fein gehackter Zitronenthymian
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 4 Eiweiß
- 50 g Kristallzucker
- 70 g Mehl
- 20 g geschmolzene Butter
- 70 g getrocknete Soft- Aprikosen, gewürfelt

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, Eigelb, sowie Zitronenabrieb und Zitronenthymian in einer Schüssel mit dem Mixer sehr hell und schaumig schlagen. Das Eiweiß und den Zucker separat steif schlagen und anschließend ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse heben. Sind die Massen angeglichen, den restlichen Eischnee dazugeben und das Mehl darüber sieben. Alles vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Zwischendurch 1-2 El. des Teiges zu der geschmolzenen Butter geben und verrühren. Diese Masse ebenfalls zum Teig geben und einarbeiten. Den Biskuitteig gleichmäßig auf einer **Silikonmatte mit Rand 30x40cm*** verteilen und verstreichen. (Der Biskuit sollte unbedingt später eine Größe von 30x40 cm haben, um 3 Kreise à 16 cm heraus zu bekommen.) Die Oberfläche gleichmäßig mit den gehackten, getrockneten Aprikosen bestreuen.

Im heißen Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Anschließend auf ein Backpapier stürzen und die Silikonmatte abziehen. 3 Kreise mit 16 cm Durchmesser ausschneiden.

Lemon Curd

Hinweis: Durch das Lemon Curd bekommt die Torte eine frische, eher dominante Zitrusnote. Wer lieber der milden Aprikose die Hauptrolle überlassen möchte, kann das Curd auch mit **Aprikosenpüree*** statt Zitronensaft zubereiten. Die Menge des Zucker und des Zitronenabriebs dann nach Geschmack anpassen.

- feiner Abrieb von 2 Bio Zitronen
- 100 ml Saft von Zitronen
- 120 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- 55 g Butter, in Würfeln
- 2 Eier Gr. M
- 1 Blatt Gelatine

Die Schale der Zitronen fein abreiben. Die Frucht auspressen. Zucker und Stärkemehl vermischen und zusammen mit dem Saft und dem Abrieb in einem Topf aufkochen. Dann die Butterwürfel nach und nach unterrühren. Den Topf vom Herd ziehen, die Hitze reduzieren und die Eier einrühren. Den Topf wieder auf die Platte stellen und das Curd stetig rühren bis es andickt. 82 Grad sollten dabei nicht überschritten werden, damit das Ei nicht ausflockt! Mit einem Stabmixer kurz aufmixen. Das Curd kann nun in ein ausgekochtes Glas gefüllt werden, das heiß verschlossen wird oder die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und das Curd bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Aprikosenkompott

- 140 g [Aprikosenpüree](#)*
- 100 g Aprikosen (frisch, aus der Dose oder Soft Aprikosen)
- 8 g Vanillezucker
- 25 g Zucker
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Aprikosenpüree mit dem Zucker erhitzen. Wenn es kocht, die Fruchtwürfel hinzufügen. *Bei Dosenfrüchten nur kurz mitkochen, weil diese sonst zerfallen!* Das Kompott vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwas abkühlen lassen.

Aufbau der Einlage

Den ersten Biskuitkreis mit der Aprikosenschicht nach oben in die Tortaflex Form legen. 150 g Lemon Curd abwägen und auf der Biskuitschicht verteilen. Mit dem zweiten Biskuitkreis (Aprikosen nach unten) bedecken. Nun das Aprikosenkompott einfüllen und glatt streichen. Mit dem dritten Biskuitkreis (Aprikosen nach unten) abschließen. Die Tortaflex Form mit Folie bedeckt einfrieren.

Aprikosenmousse

- 185 g [Aprikosenpüree](#)*
- 25 g [Maracujapüree](#)*
- 30 g Zucker
- 95 g weiße Kuvertüre
- 3 Blätter (5,1 g) Gelatine
- 165 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Frucht-pürees mit dem Zucker erhitzen. Die Gelatine darin auflösen und das Frucht-püree in drei Portionen unter die Kuvertüre rühren. Dabei nach jeder Portion glatt rühren. Zum Schluss noch einmal mit einem Stabmixer durchmischen. Wenn die Masse auf ca. 25-30 Grad abgekühlt ist, die Schlagsahne halbstief schlagen und sorgfältig unterziehen.

Die Mousse sorgfältig in die Pearls Silikonform füllen. Die Form sanft schütteln und klopfen, damit keine Luftblasen oder Hohlräume entstehen. Die gefrorene Einlage aus der Tortaflex Form lösen und in die Mousse drücken. Die Oberfläche mit Folie bedecken und die Torte über Nacht einfrieren.

Schokoladenblume

Die Zutaten ergeben ca. 2-3 Blumen je nach Größe

- 200 g weiße Kuvertüre¹
- 2 g Mycryo Kakaobutter¹
- gelbe Schokoladenfarbe (fettlöslich)
- weiße Zuckerperlchen
- Tortenrandfolie 8 cm¹
-

Hinweis: Im Folgenden habe ich die **Temperiermethode mit Mycryo Kakaobutter** angewendet. Natürlich kann diese auch durch eine **andere Methode** ersetzt werden.

Die weiße Kuvertüre auf 45 Grad schmelzen (Mikrowelle oder Wasserbad). Die warme Kuvertüre mit Schokoladenfarbe einfärben und bei Zimmertemperatur auf 34 Grad abkühlen lassen. Dann die Mycryo Kakaobutter hinzufügen (ich wiege so kleine Mengen mit einer **Löffelwaage**¹ ab) und sorgfältig einrühren. Die Kuvertüre soll ganz glatt sein! Bei einer Temperatur von 29 Grad ist sie bereit zur Verarbeitung. *Damit sie während der Zubereitung der Blütenblätter auf exakter Temperatur bleibt, gebe ich sie dafür in ein **Temperiergerät**¹.*

Nun 6-10 ca. 30 cm lange Streifen der Tortenrandfolie bereitlegen. Für die ersten Blütenblätter einen Streifen Folie auf einer feuchten oder mit etwas Backspray besprühten Arbeitsplatte fixieren. Die Kuvertüre in einen kleinen Einmalspritzbeutel füllen und 4-6 (je nach späterer Größe der Blütenblätter) Tupfen in ausreichendem Abstand auf die Folie dressieren. Diese vorsichtig mit einer weiteren Folie bedecken und die Schokolade sanft mit dem Finger etwas flacher streichen. Die Kreise sollten nun eine Größe von einem 2 Euro Stück haben. (Ich habe verschiedene Größen hergestellt). Anschließend die obere Folie mit der linken Hand an der rechten oberen Ecke fassen, mit der rechten Hand die untere Folienecke fixieren (bei Linkshändern andersherum ;)) und nun die obere Folie in einem Zug schräg abziehen. Die Blütenblätter der beiden Folienstreifen ganz kurz anziehen lassen. Dann die Folien jeweils in eine Röhre schieben, damit sie eine schöne gebogene Form annehmen. *Ich habe dafür **Silikonmatten zusammengerollt und mit Gummibändern fixiert**.* Auf diese Weise weitere Blütenblätter anfertigen.

Danach 2-3 runde Scheibchen mit ca. 3-4 cm Durchmesser herstellen. Einfach, wie oben beschrieben zwischen zwei Folienquadraten herstellen. Die Folie erst abziehen, wenn die Schokolade fest ist. Dies sind die Plattformen, auf denen die Blumen später arrangiert werden. Nun muss die Kuvertüre ca. 2 Stunden bei 18-20 Grad auskristallisieren.

Die Blütenblätter von der Folie lösen und nach Größe sortieren. Einen kleinen Ring aus Alufolie formen und um die Schokoladenscheibe legen. Dieser Ring stützt die erste Reihe Blütenblätter. Nun jedes Blütenblatt einzeln in etwas Schokolade tunken und auf der Grundplatte festkleben. In Runden arbeiten. Ggf. kann man einzelne Blütenblätter mit einem kleinen Alufolienbällchen abstützen. Je nach Wunsch kann so eine offene oder eher dichte Blüte entstehen. In die Mitte der Blüte etwas Kuvertüre geben und die weißen Zuckerperlchen damit festkleben. Die Blüte an einem kühlen Ort fest werden lassen.

Fertigstellung

- Velvetspray gelb und rot

Die Torte ausformen. Dafür zunächst die Ränder der Silikonform lösen, die Torte umdrehen und die Form abziehen. Anschließend die gefrorene Torte sogleich sogleich zunächst mit gelbem Velvetspray und anschließend einem Hauch rotem Spray besprühen. Die Torte in kühler Umgebung auftauen lassen und vor dem Servieren mit der Schokoladenblume dekorieren.