



## Blueberry Crown Törtchen

Verwendete Form: Silikonform **Truffle Crown 90\***

Ergibt 6 Törtchen

### Heidelbeer-Cassis Mousse

- 100 g **Heidelbeerpüree\***
- 75 g **Cassis Püree\***
- 85 g weiße Kuvertüre
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 160 g Schlagahne
- ca. 150 g frische Heidelbeeren

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen und bereitstellen. Die beiden Fruchtpürees in einem Topf auf ca. 45 Grad erhitzen. Die Gelatine gut ausdrücken und untermischen. Das Fruchtpüree anschließend in drei Portionen unter die Kuvertüre rühren. Nach jeder Portion erst glatt rühren bevor man die nächste hinzufügt. Wenn die Fruchtzubereitung 35-40 Grad beträgt, die Sahne halbsteif schlagen und sachte unterziehen.

Die Heidelbeer-Cassis Mousse am besten in einen Spritzbeutel füllen und die sechs Mulden der Truffle Crown Silikonform drei Viertel voll füllen. Nun in jede Erweiterung eine Heidelbeere drücken. Ggf. noch etwas Mousse nachfüllen und glatt streichen. Die Silikonform mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

### Lemon Curd

- feiner Abrieb von 1 Bio Zitrone
- 50 ml Saft von Zitronen
- 60 g Zucker
- 5 g Speisestärke
- 27 g Butter, in Würfeln
- 1 Ei Gr. M
- ½ Blatt Gelatine

Die Schale der Zitrone 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 untermischen. 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 (*ich habe die doppelte Menge zubereitet, weil ich wieder etwas für mein nächstes Rezept brauche*) oder ansonsten die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank bis zur Verwendung aufbewahren.

### 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 violett und pink (ich verwendete **Wilton Farben<sup>1</sup>**)

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 untermischen. 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. 30-32 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. 30-32 Grad bringen. – *Rezept: Cedric Grolet*

### Mandelmürbeteig

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 125 g Mehl Type 550
- 15 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 30 g verquirltes Ei (ca. ½ Ei L)

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Teig gleichmäßig 3-4 mm dick ausrollen. Das gelingt am besten mithilfe von **Teigstäben** (*die kann man zur Not auch selber machen*). Danach mithilfe des Ausstechers, der der Crown Silikonform beiliegt, je 6 breite und 6 schmale Ringe ausstechen. Der Teig sollte möglichst kühl verarbeitet werden, damit sich die Ringe beim Übertragen auf die Backmatte nicht verziehen. Ich verwende eine spezielle **Airmat Backmatte\***, die extra für knusprigen Mürbeteig gedacht ist und ein hübsches Leinenmuster auf die Oberfläche des Teiges überträgt. Die Ringe ca. 12 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen. – *Rezept: Pierre Hermé*

## Fertigstellung

- Abrieb einer Bio Zitrone
- essbare Blüten und Blätter
- 30 g Lemon Curd (s.o.)
- 80 g Schlagsahne

Die Mirror glaze auf die korrekte Temperatur bringen. Ich habe immer nur drei Törtchen zugleich aus der Form gelöst und diese mit der Glasur überzogen. Dazu die Törtchen auf ein Rost legen, das über einer Schale platziert ist, die überlaufende Glasur auffängt.

Die glasierten Törtchen jeweils vorsichtig auf einen breiten Ring setzen. Je einen schmalen Ring auf die Törtchen legen. Die Schlagsahne kurz anschlagen, das Lemon Curd hinzufügen und die Creme steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Rundtüle füllen und kleine Tupfen auf die oberen Ringe dressieren. Mit Blütenblättern und Kräuterblättchen dekorieren und mit Zitronenzesten bestreuen. Die Törtchen auftauen lassen.

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>