



Erdbeertorte „Fragolina“

Verwendete Formen: Silikonform *Universo**, Silikonform *Tortaflex** – für die Schokoladendeko: *Tortenring 14cm u. 18 cm**

Mandel-Zitronen Teig

- 80 g gemahlene Mandeln
- 48 g Eiweiß
- 40 g Eigelb
- 40 g Zucker
- 32 g weiche Butter
- 32 g *Invertzucker** altern. Honig
- 24 g Mehl
- 2 g Backpulver
- Abrieb 1 Bio Zitrone

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten zusammen in einen Thermomix oder einen Blitzhacker geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Backblech oder einer Silikonmatte verstreichen – Ø 20 cm. Circa 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen. Diesen Kreis auf den Boden der Tortaflex Form legen. – *Rezept: Silvia Brunzin*

Erdbeerkompott

- 220 g frische Erdbeeren, geputzt und gewürfelt
- 10 g (1 EL) Zitronensaft
- 43 g Zucker
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die vorbereiteten Erdbeerwürfel mit dem Zitronensaft und dem Zucker in einem Topf ca. 3-5 Minuten köcheln lassen (je nach Reifegrad der Erdbeeren). Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Das Kompott im Kühlschrank abkühlen lassen bis es eine Marmeladenähnliche Konsistenz erreicht hat. Dann auf dem Mandel-Zitronenboden in der Tortaflex

Form geben und die Form in den Gefrierschrank stellen. Sobald die Oberfläche des Kompotts fest geworden ist kann die Minzcreme zubereitet werden.

Minzcreme

- 50 g Vollmilch
- 80 g weiße Kuvertüre
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 25 g Zitronensaft
- 20-25 frische, grob zerkleinerte Minzeblättchen
- 110 g Sahne
- ½ Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Milch mit dem Zitronenabrieb erhitzen. Die Gelatine darin auflösen und die Milch dann nach und nach unter die Kuvertüre rühren. Den Zitronensaft ergänzen, sowie die Minze. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Minzcreme auf der Oberfläche des Erdbeerkompotts verteilen und die Tortaflexform erneut einfrieren.

Erdbeer-Ricotta Mousse

- 180 g Erdbeerpüree (*ich habe es aus 300 g pürierten TK Erdbeeren hergestellt und durch ein Sieb gestrichen*)
- 150 g Ricotta
- 60 g Zucker
- 10 g (1EL) Zitronensaft
- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Hälfte des Erdbeerpürees mit dem Zucker und dem Zitronensaft erhitzen, bis dieser gelöst ist. Die Gelatine in der Fruchtzubereitung auflösen. Die andere Hälfte des Erdbeerpürees mit dem Ricotta verrühren. Beide Fruchtzubereitungen miteinander vermengen. Sobald diese auf 20-25 Grad abgekühlt ist, die Schlagsahne cremig schlagen und unterziehen.

Aufbau

Die Erdbeer-Ricotta Mousse in die Universo Form gießen. Die gefrorene Einlage aus der Tortaflex Form lösen und in die Mousse drücken. Die Tortenform mit Folie bedeckt 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 weiß¹

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 kurz aufwallen lassen und dann vom Herd nehmen. Die gut ausgedrückte Gelatine, sowie die Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren ohne Luftblasen unterzumischen. Die Glasuroberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Fertigstellung

- Lebensmittelfarbe **rosa und grün**¹

Die Mirror glaze auf 45 Grad erwärmen, um sie wieder zu verflüssigen. Um den Pastelleffekt zu erzielen zwei kleine Portionen Glasur abteilen und jeweils rosa bzw. hellgrün einfärben. Zum Gießen sollte die Glasur 32-35 Grad haben! Also etwas wärmer als sonst. 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 weiße Glasur gleichmäßig über die Torte gießen und sofort die beiden anderen Farben mit Hin und Her Bewegungen auf die weiße Glasur aufbringen. Sogleich mit einer großen **Winkelpalette**¹ einmal waagrecht über die Glasur ziehen, sodass die Farben miteinander verschmelzen. Tropfen am unteren Rand vorsichtig abstreifen.

Hellgrüne Schokoladenringe

- ca. 300 g **weiße Kuvertüre***
- Schokoladenfarbe **weiß***
- Schokoladenfarbe **grün***
- **Kammspachtel***
- **Tortenrandfolie***

Hinweis: Zum Färben von Schokolade immer fettlösliche Farben verwenden (s.o.)!

Zunächst die Tortenringe 14 cm und 18 cm Ø mit Tortenrandfolie umwickeln. Danach für das breite Schokoladenband einen Streifen Tortenrandfolie 2.5 cm breit und 60 cm lang und für die dünnen Ringe oben auf der Torte einen 5 cm breiten Streifen 47 cm lang zuschneiden. Beide Streifen mit etwas Backspray auf der Arbeitsfläche fixieren.

Die Kuvertüre schmelzen und nach Wunsch einfärben. Anschließend **temperieren**. Die temperierte Kuvertüre auf den breiteren Folienstreifen geben und mit einer Palette gleichmäßig verstreichen. Nun den Kammspachtel (Seite PDS 2) gerade und zügig längs durch die Kuvertüre ziehen, sodass feine Streifen entstehen. Danach eine Ecke des Folienstreifens mit einem spitzen Messer anheben und vorsichtig hochnehmen. Dabei mit der linken Hand am Rand des Streifens entlangfahren um den Rand sauber abzustreifen. Den Streifen ablegen und einige Minuten warten, bis die Kuvertüre etwas matter wird und beim Antippen mit dem Finger nicht kleben bleibt. Sie darf aber auch nicht zu fest werden! Den vorbereiteten Tortenring Ø 14 cm an die Streifenfolie schieben. Die Folie vorsichtig an den Enden anheben und sauber um den Tortenring legen. Nun muss die Schokolade an einem kühlen Ort auskristallisieren.

Die Vorgehensweise für das breite Band ist zunächst genauso, nur dass man keinen Kammspachtel einsetzt. Den Streifen um den vorbereiteten 18er Tortenring legen und ca. 2 Stunden kristallisieren lassen. Danach den Tortenring und die Folie entfernen und das Schokoladenband um die Torte legen.

Hier ein anschauliches **Videotutorial** (leider auf französisch, aber auch ohne Sprachkenntnisse verständlich)

Zum Abschluss die feinen Schokoladenringe vom Tortenring lösen und auf die Torte auflegen. Mit kleinen Blüten verzieren.

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