



Hot Cherry Schokoladentörtchen

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikomart „Bloom„*](#), [Silikonform Truffles*](#)

Chili-Kirsch Einlage

- 120 g [Kirschkompott](#)¹
- ca. 20 g [Muscovadozucker](#)¹ /altern. brauner Zucker
- 2 g [Pektin NH](#)*
- ½ Blatt (0,3 g) Gelatine
- ca. 0,5 g Chilipulver (oder Menge nach Geschmack)
- optional 2 Teel. Whisky

Pektin und Muscovadozucker vermischen. Die Gelatine einweichen. Das Kirschkompott auf 40 Grad erwärmen, dann die Zucker-Pektin Mischung hinzufügen. Aufkochen und eine Minute köcheln lassen. Mit Chilipulver abschmecken. Vom Herd nehmen und die Gelatine, sowie ggf. den Whisky einrühren. Das Kirschkompott in 6 Mulden der Truffles Silikonform füllen und einfrieren. -Rezept: *Damian Wager*

Sacherbiskuit

- 70 g Marzipanrohmasse
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 27 g Zucker I
- 20 g Mehl
- 20 g dunkler Backkakao
- ½ Teel. Chili (nach Geschmack)
- 66 g Eiweiß (ca. 2 Eier)
- 27 g Zucker II
- 20 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen und bereit stellen. Marzipan raspeln und ggf. leicht erwärmen, damit es sich besser vermischen lässt. Ei, Eigelb, Zucker I und Marzipanraspel hell und dickschaumig aufschlagen. Eiweiß mit Zucker II zu steifem Eischnee schlagen. Mehl und Kakao vermischen und über die Eigelbmasse sieben. Zusammen mit dem Eischnee unterheben. Dabei 1 Esslöffel Teig abnehmen, mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unter den Teig ziehen. Den Teig ca. 0,8 - 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und ca. 15-18 Minuten backen. Abkühlen lassen und 6 Kreise mit ca. 4,5 cm Durchmesser ausstechen. Teigreste können vernascht oder eingefroren werden. – *Rezept: Gertrud Willam*

Schoko-Kirsch Mousse mit Tonka

- 80 g Milch
- 20 g Sahne
- 1 Prise [Tonkabohnen](#)¹ Abrieb
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 140 g gehackte [dunkle Kuvertüre 64%](#)*
- 215 g Schlagsahne
- 20 g Kirschen fein gewürfelt

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch, Sahne und den Tonkabohnenabrieb in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen und die heiße Flüssigkeit durch ein Sieb zur gehackten Kuvertüre geben. 1 Minute stehen lassen, dann mit dem Stabmixer durchpürieren. Auf 40 Grad abkühlen lassen. Die Sahne halbsteif schlagen und zusammen mit den gewürfelten Kirschen sanft unter die Schokoladenmasse ziehen. - *Rezept : Damien Wager*

Aufbau

Die Mulden der Bloom Form ca. zur Hälfte mit der Schokoladenmousse füllen. Die gefrorenen Chili-Kirsch Kugeln ausformen und je eine in die Mousse legen. Mit etwas Schokoladenmousse auffüllen (es bleibt ein kleiner Rest Mousse). Zum Schluss einen Biskuitkreis auflegen und die Törtchen 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)
- Lebensmittelfarbe in rot und schwarz

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die Lebensmittelfarbe hinzu. Bitte die schwarze Farbe nur sehr vorsichtig dosieren! Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine hin der Glasur auflösen und mit dem [Stabmixer](#)¹ durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Glasur über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag vorsichtig im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen, bis sie wieder flüssig ist (ca. 45 Grad). Zum Gießen auf ca. 30-32 Grad bringen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Crispy Böden

- 20 g Milkschokoladen Kuvertüre
- 20 g [dunkler Nougat](#)¹
- 36 g [Lotus Biscoff Kekse](#)¹ (gibts in jedem Supermarkt)
- 10 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)¹
- 10 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Kuvertüre und Nougat gemeinsam schmelzen. Kekse fein zermahlen, Crepes dentelles zerbröseln. Zusammen mit dem Salz und den Mandeln mit der geschmolzenen Schokolade vermengen. Zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3 mm dick ausrollen. Danach bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen. Dann sechs Kreise mit 4,5-5 cm Durchmesser ausstechen.

Schokoladenfedern/-blätter

- 100 g weiße Kuvertüre
- weiße Schokoladenfarbe (optional)
- 1 g [Mycryo Kakaobutter](#)^{*}
- breite [Tortenrandfolie](#)¹
- schmales Messer oder [Spachtel/Palettenmesser](#)¹

Die weiße Kuvertüre bei 40-45 Grad schmelzen. Die weiße Farbe hinzufügen. Bei Raumtemperatur auf ca. 34 Grad herunterkühlen lassen. Dann die Mycryo Kakaobutter hinzufügen und gut vermischen. Die Kuvertüre ist nun fertig [temperiert](#) - Die Verarbeitungstemperatur sollte 29-30 Grad sein.

Die Tortenrandfolie mit etwas Backspray auf der Arbeitsfläche fixieren. Das Messer bzw. das Palettenmesser in die Kuvertüre tauchen. Die eine Seite des Messers am Rand der Schüssel abstreifen. Nun die gleichmäßig mit Kuvertüre benetzte Seite wie ein Stempel waagrecht sanft auf die Folie legen. Senkrecht abheben und nach hinten wegziehen. Auf diese Weise mehrere Federn/ Blätter herstellen. Um eine Krümmung zu erzielen die Folie am besten in ein Baguetteblech legen oder z. B. durch eine Röhre ziehen. Die Schokolade bei 18 Grad auskristallisieren lassen. Einen Topf auf der Herdplatte erhitzen, umdrehen und die Klinge eines kleinen Messers am Topfboden erhitzen. Mit dem heißen Messer vorsichtig kleine Kerben in die auskristallisierten Schokoladenblätter ritzen.

Fertigstellung

- [essbares Gold](#)¹

Die Mirror glaze auf Temperatur bringen (ca. 30 Grad). Sie soll dicksahnig fließen. Die Crispy Böden bereitlegen. Zum Glasieren immer jeweils nur drei Törtchen aus der Silikonform lösen und auf ein Rost legen, welches über einer Schale positioniert ist. Die Törtchen gleichmäßig mit der Mirror glaze übergießen. Mithilfe eines oben ins Törtchen gestochenen Schaschlikspießes und einer kleinen Palette vorsichtig vom Rost heben und auf einen Crispy Boden setzen. Die Törtchen vorzugsweise im Kühlschrank auftauen lassen. Vor dem Servieren rundum mit kleinen Goldflöckchen verzieren und jeweils eine Schokoladenfeder auflegen.