



Lotus Törtchen

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

Verwendete Formen: Eckiger Tortenring 18 x 18 cm*, Silikonform Truffles 5*

Ergibt 12 Törtchen, ca. 4 x 6 cm

Fruchteinlage

Die Wahl der Beerenfrüchte für die Einlage kann individuell erfolgen.

- 125 g rote Johannisbeerpüree
- 55 g Erdbeerpüree
- 50 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 10 g Honig (ich: Lavendelhonig)
- 3 g Pektin NH*
- 1 ½ Bl. Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Beerenpüree mit der Hälfte des Zuckers, der Vanille und dem Honig in einem Topf auf 40 Grad erwärmen. Die andere Hälfte des Zuckers mit dem Pektin NH vermischen und in die leicht erwärmte Fruchtmasse geben. Diese nun aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtzubereitung auflösen. Anschließend in die Mulden der Truffles 5 Form füllen und diese am besten über Nacht einfrieren.

Pekancrumble

- 47 g Lotus Biscoff Karamellkekse¹ (gibts in (fast) jedem Supermarkt)
- 27 g Pekannüsse
- 18 g Crêpes Dentelles Waffelröllchen¹
- 40 g Dulcey Kuvertüre* (ersatzweise Milkschokoladenkuvertüre)
- 15 g Mandelpraliné (selbstgemacht oder gekauft¹)

Zunächst den eckigen Tortenring von unten mit Frischhaltefolie bespannen und auf eine Platte stellen. Von innen wenn möglich mit Tortenrandfolie auslegen.

Die Dulcey Kuvertüre schmelzen. Die Karamellkekse in eine Beutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Ebenso die Pekannüsse und die Waffelröllchen. Alles zusammen in eine Schüssel geben und gut mit der geschmolzenen Kuvertüre, dem Praliné und dem Salz vermengen. Die Crumblemasse gleichmäßig in dem Tortenring verteilen und mit einem Löffel oder einem passenden Stempel gleichmäßig festdrücken, so dass ein Knusperboden entsteht. Die Form mindestens 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. *Rezept – Aurélien Cohen*

Nougatcreme

- 130 g Sahne
- 45 g **Nougat**¹
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Sahne erhitzen und das Nougat darin auflösen. Danach die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Nougatcreme auf dem angefrorenen Knusperboden verteilen und die Form in den Kühlschrank stellen.

Biskuit

- 2 Eigelb
- 20 g Puderzucker
- 30 g gemahlene Pekannüsse
- 2 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 35 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. – Die Eigelbe mit dem Puderzucker hell-schaumig schlagen. Die gemahlene Nüsse hinzufügen und noch 1 Minute weiter mixen. Die Mixstäbe säubern und das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen und die Massen somit angleichen. Anschließend den restlichen Eischnee sowie das gesiebte Mehl unterheben. Eine kleine Menge Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls sanft unterheben. Den Biskuitteig 20 x 20 cm groß auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegte Blech streichen und ca. 12 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und anschließend auf genau 18 x 18 cm zurechtschneiden. Die Biskuitplatte in den Tortenring auf die Nougatcreme legen.

Lotus-Karamellmousse

- 80 g Vollmilch
- 80 g Sahne
- 1 Messersp. **gemahlene Vanille**¹
- 4 Eigelb
- 15 g Zucker
- 175 g **Lotus-Biskoff Creme** (*gibt's im Supermarkt*)
- 5 Bl. (8,5 g) Gelatine

- 180 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker verrühren. Milch und Sahne zusammen mit der Vanille zum Kochen bringen. Die heiße Sahnemilch zur Eimasse geben und gut verrühren. Alles zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf 83 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die Gelatine einrühren. Die heiße Creme über die Lotus-Biskoff Creme geben und mit einem Stabmixer durchmischen. Die Creme auf ca. 30 Grad abkühlen lassen und dann nach und nach die halbsteig geschlagene Sahne unterziehen.

Aufbau

Gut die Hälfte der Lotus-Karamellmousse auf die Nougatcreme geben. Die gefrorenen Fruchtkugeln aus der Silikonform lösen und in die Mousse drücken. Mit der restlichen Mousse abdecken und diese glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Schokoladen Glanzglasur

- 60 g Wasser
- 75 g Zucker
- 50 g flüssige Sahne
- 20 g Kakao
- 1 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Wasser und Zucker in einem Topf auf mittlerer Temperatur zum Kochen bringen. Wenn der Sirup 103 Grad erreicht hat, vom Herd ziehen und zunächst die Sahne, dann die Gelatine einrühren. Den Kakao darübersieben und ebenfalls unterrühren. Wenn der Kakao gelöst ist, die Glasur durch ein Sieb gießen, um Klümpchen und Luftblasen zu entfernen.

Hat die Glasur etwa 28-30 Grad kann sie auf der eiskalten Lotus-Karamellmousse Oberfläche verteilt werden. Dafür sogleich nach dem Gießen die Form hin und her schwenken und so die Glasur überall gleichmäßig zu verteilen. Wiederum im Kühlschrank erstarren lassen.

Deko und Fertigstellung

- 20 g Dulcey Kuvertüre*
- Schokoladenkugeln in gold und rot

Den Tortenring abziehen, die Tortenrandfolie aber noch dran lassen. Die Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Eine winzige Spitze abschneiden und mit kreisenden Bewegungen ein Muster auf die Oberfläche der Torte spritzen.

Die Tortenrandfolie abziehen und die Ränder der Torte sauber abschneiden, so dass eine schöne Schnittkante entsteht. Nun die Torte mit einem großen scharfen Messer in zwölf gleich große Schnitten schneiden. Dabei nach jedem Schnitt die Messerklinge säubern. Die Schnitten mit jeweils einer roten und einer goldenen Schokoladenkugel dekorieren und ggf. auf einen Törtchenuntersetzer* platzieren.