



Schokoladentorte mit Orange, Aprikose & Rosmarin

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

Verwendete Formen: Silikonform [DUNES v. Dinara Kasko](#)¹ (oder eine vergleichbare Form mit ca. 1200 ml Inhalt z.B. [KLICK](#)*), [Silikonform Tortaflex 16 cm](#)*, Springform 18 cm

Rosmarin-Schokoladen Cremeux

- 25 g Sahne
- 140 g Milch
- 10 g frischer Rosmarin
- 16 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Blatt Gelatine
- 70 g [Kuvertüre 70 %](#)¹, gehackt oder Callets

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne mit dem Rosmarin auf 90 Grad erhitzen, vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Danach durchsieben, wiegen und mit Milch wieder auf 165 Gramm auffüllen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die aromatisierte Milch erneut aufkochen und unter das Eigelb rühren. Alles zurück in den Topf gießen und unter Rühren bei milder Hitze auf ca. 83-85 Grad erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Creme über die Kuvertüre gießen. Einen Moment stehen lassen und dann mit dem Stabmixer aufemulgieren. Das Cremeux in die Tortaflexform gießen und einfrieren. *Rezept - Ramon Morató*

Aprikosen-Orangen Kompott

- 130 g frische Aprikosen gewürfelt [getrocknete Soft Aprikosen](#)¹
- 50 g Orangenpaste (*siehe Rezept weiter unten), alternativ kräftige Orangenmarmelade
- Abrieb 1 Bio Orange
- 50 g [Aprikosenpüree](#)¹
- 20 g Honig
- 50 g Zucker
- 2 g [Pektin NH](#)*
- 1-2 El. [Orangenblütenwasser](#) (optional: nach Geschmack)
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine

Gewürfelte Aprikosen mit der Orangenpaste bzw. -marmelade, dem Orangenabrieb und dem Aprikosenpüree in einem Topf mischen und auf 40 Grad erhitzen. Pektin und Zucker mischen und zu den Früchten geben. Das Kompott mindestens 1 Minute kochen lassen. Danach vom Herd nehmen und die Gelatine im Kompott auflösen. Das Orangenblütenwasser einrühren. Etwas abkühlen lassen und das Kompott dann auf der gefrorenen Rosmarin-Schokoladen Cremeux verteilen. Erneut einfrieren. *Rezept (adaptiert) - Ramon Morató*

***Orangenpaste**

- 1 Bio Orange

Die Orange in einem Topf mit Wasser 1 Stunde kochen. Währenddessen das Wasser 4 mal erneuern (um die Bitterstoffe zu entfernen). Die gekochte Orange vierteln und eventuelle Kerne entfernen. Danach in einem Multimixer zu einer feinen Paste pürieren und in ein Marmeladenglas abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren!

Hinweis: Nach meinem Geschmack hätte das Kompott tendenziell mehr Orange vertragen können. Wer also mag, kann Teile des Aprikosenpürees durch eine größere Menge Orangenpaste ersetzen.

Mandelcrumble

- 43 g Butter
- 20 g brauner Zucker (*der etwas gröbere*)
- 20 g gemahlene Mandeln
- 40 g Mehl

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Alle Zutaten schnell zu Streuseln vermengen und auf einem Backblech verteilt 10-12 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Knusperboden

- 45 g Mandelcrumble (siehe Rezept oben)
- 20 g Crêpes dentelles Waffelröllchen
- 20 g [Nusspraliné](#)¹ (oder [selbstgemacht](#))
- 25 g dunkle Kuvertüre
- 1 Prise Salz

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Praliné verrühren. Mandelcrumble, zerbröselte Crêpes dentelles und Salz hinzufügen und vermengen. Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3 mm dick ausrollen und in den Kühlschrank legen. Sobald der Knusperboden fest geworden ist, einen Kreis mit ca. 16 cm Durchmesser ausstechen und kurz bis zur Verwendung einfrieren.

Mandelfinancier

- 30 g Mandeln
- 70 g Puderzucker
- 25 g Mehl
- 7 g Honig
- 65 g Eiweiß (von ca. 2 Eiern)
- 37 g mildes Olivenöl

Mandeln, Puderzucker und Mehl sieben und mischen. Honig und Eiweiß (ungeschlagen) einrühren, danach das Olivenöl. Gut mixen. Den Teig in eine gefettete Form mit 18 cm Durchmesser füllen

und bei 180 Grad 15-17 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen.

Schokoladenmousse

- 70 g Milch
- 70 g Sahne
- 2 Eigelb
- 17 g Zucker
- 2 Bl. Gelatine
- 20 g [Nusspraliné¹](#) (oder [selbstgemacht](#))
- 70 g [Kuvertüre 70%¹](#) , gehackt oder Callets
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die heiße Sahnemilch in die Eimasse rühren, danach zurück in den Topf gießen und unter Rühren bei milder Hitze auf ca. 83-85 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Anschließend über die Kuvertüre und das Praliné gießen. Einen Moment stehen lassen, dann verrühren und mit einem Stabmixer durchmischen. Die Schlagsahne halbsteif schlagen und unter die Schokoladencreme ziehen.

Aufbau

Circa zwei Drittel der Schokoladenmousse in die Silikonform füllen. Die gefrorene Einlage in die Mousse drücken und mit etwas Mousse bedecken. Dann den Mandelfinancierboden einlegen. Wiederum mit einer dünnen Schicht Mousse bedecken. (*Evtl. bleibt etwas Mousse übrig.*) Als Abschluss den gefrorenen Knusperboden auflegen. Die Torte mit Folie bedeckt eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- [Velvetspray Milkschokolade*](#)
- Schokoladenperlen

Die gefrorene Torte vorsichtig aus der Form lösen und sogleich rundherum mit dem Velvetspray ansprühen (am besten draußen ;-)) Die Torte auftauen lassen und mit Schokoladenperlen oder nach Wunsch dekorieren.



MarenLubbe
FEINE BELEGKUCHEN