



Herbstzauber Torte mit Maronen, Quitten, Mandeln & Orangen

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

Verwendete Formen: [Silikonform hoch 18 cm Ø*](#), Silikonform [Tortaflex*](#), [Tortenring 14 cm Ø*](#), [Tortenring 16 cm Ø](#)

Quitten-Birnen Kompottschicht

- 150 g Quittenpüree (alternativ Apfelpüree)
- 100 g Birnenpüree
- 40 g Zucker
- Saft und Abrieb 1 Bio Orange
- 2 Tel. Zitronensaft
- 2 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Frucht-pürees mit dem Zucker, dem Zitronensaft, dem Orangenabrieb und -saft in einem Topf erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine im Kompott auflösen und die Fruchtzubereitung in die Tortaflex Form füllen und einfrieren.

Quitten lassen die Füllung fein säuerlich aromatisch schmecken. Wenn stattdessen Äpfel verwendet werden kann die Zuckermenge reduziert werden. Die Kompott sollte ruhig etwas säuerlich sein.

Mandelboden

Der Boden der Torte besteht aus zwei Teilen: Einen Shortbread und einer Frangipaneschicht

Shortbread

- 60 g Dinkelmehl Type 630
- 25 g Puderzucker
- 50 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten kurz miteinander verkneten. Einen gefetteten Tortenring mit 16 cm Ø auf ein mit Backpapier belegtes Bech stellen und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Glatt streichen und mit einer Gabel

mehrfach einstechen. Bei 170 Grad ca. 12 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit die Frangipanemasse zubereiten.

Frangipane

- 20 g gehackte Mandeln
- 38 g verquirltes Ei
- 38 g Zucker
- 38 g gemahlene Mandeln
- 38 g Butter

Die gehackten Mandeln in einer Pfanne rösten und beiseite stellen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einer Creme verrühren.

Wenn das Shortbread fertig vorgebacken ist, die Frangipanemasse darauf verteilen und mit den gehackten, gerösteten Mandeln bestreuen. Bei 180 Grad 15-17 Minuten zu Ende backen und anschließend komplett abkühlen lassen.

Maronenmousse

- 55 g Sahne
- 9 g Vanillezucker
- 30 g [Dulcey Kuvertüre](#)*
- 60 g [Maronencreme](#)¹
- 1 ½ (2,6 g) Blätter Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Dulcey Kuvertüre schmelzen. Die Sahne mit dem Vanillezucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Sahne zur Dulcey Kuvertüre geben. Die Maronencreme hinzufügen und alles mit einem Stabmixer gut durchmischen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Maronencreme ziehen. Die Masse auf die gefrorene Fruchtkompottschicht geben. Dann den Mandelboden mit der Frangipaneschicht nach unten auf die Maronenmousse legen. Die Tortaflexform mit Folie bedeckt einfrieren.

Orangenmousse

- 120 g Milch
- 50 g Sahne
- 1 Bio Orangenschale
- 50 g Eigelb
- 40 g Zucker
- 15 g Maisstärke
- 15 g Butter
- 40 g frisch gepresster Orangensaft
- 2 1/2 Blätter Gelatine
- 210 g Schlagsahne

Milch und Sahne zusammen mit der dünn geschälten Bio Orangenschale aufkochen. Vom Herd nehmen und 10-15 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine einweichen. Eigelb mit Zucker und Maisstärke verrühren. Die Orangenschale aus der Sahnemilch nehmen und diese wieder erhitzen. Die heiße Flüssigkeit zur Eigelbmasse geben, gut verrühren und wieder in den Topf gießen. Bei milder Hitze so lange rühren, bis die Creme dicklich wird. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine, sowie den Orangensaft in die Creme rühren. Anschließend die weiche Butter mit dem Stabmixer einarbeiten. Die Orangencreme in eine flache Schale gießen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank abkühlen lassen. - Danach die kalte Orangencreme mit dem Mixer aufschlagen, die Schlagsahne halbsteif schlagen und nach und nach unter die Orangencreme ziehen.

Die Orangenmousse in die 18 cm Ø Silikonform geben. Dabei darauf achten, dass keine Luftblasen

eingearbeitet werden, da die Creme nicht so flüssig ist. Die Mousse an den Rändern der Form hochstreichen. Dann die gefrorene Einlage aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Glattstreichen und über Nacht einfrieren.

Vermicelles/ Maronencreme

- 200 g [gekochte Maronen](#)¹
- 43 g Zucker
- 8 g Rum
- 20 g geschmolzene Butter
- 40-50 g Kastanienwasser

Die Maronen mit Wasser bedeckt noch einmal für ca. 5 Minuten kochen. Sie müssen ganz weich und durchgekocht sein. Danach durch ein Sieb gießen und das Kastanienwasser auffangen! Die noch heißen Maronen zusammen mit dem Zucker, dem Rum und der geschmolzenen Butter in einen Mixer geben und pürieren. 40 g Kastanienwasser hinzufügen und nochmals sehr fein pürieren. Die Konsistenz sollte jetzt schön cremig sein, ansonsten noch ein bisschen Kastanienwasser ergänzen. Die Maronencreme durch ein Sieb streichen und ganz sicher verbliebene Stückchen zu entfernen, die die Spritztülle verstopfen könnten. *Die Maronencreme kann schon früher zubereitet werden und in einem Gläschen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie lässt sich auch prima einfrieren. - Rezept: Marcel Paa*

Vermicelles Aufleger

- [Spaghetti- bzw. Vermicellestülle](#)¹

Für den Aufleger aus Vermicelles auf der Rückseite einer Schokoladenfolie einen Kreis mit 14 cm Ø zeichnen. Die Folie mit der Zeichnung nach unten auf eine flache Platte legen. Die Maronencreme in einen festen Spritzbeutel mit Spaghettitülle füllen und damit dicht an dicht Streifen auf die Folie spritzen, die etwas über den gezeichneten Kreis hinaus gehen. Den Aufleger für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank stellen. Anschließend mit dem 14 cm Ø Tortenring einen Kreis ausstechen. Überstehende Maronencreme entfernen und den Aufleger bis zur Verwendung wieder einfrieren. Um ihn gut ablösen zu können muss er gefroren sein.

Baiserstäbchen

- 30 g Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 30 g feiner Zucker
- 25 g Puderzucker
- [Blattgold Flocken](#)¹

Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.- Das Eiweiß in eine blitzsaubere, fettfreie Schüssel geben, Salz hinzufügen und mit dem Mixer/Küchenmaschine aufschlagen. Dabei nach und nach den Zucker hinzugeben. Anschließend den Puderzucker über den Eischnee sieben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit 8 mm [Rundtülle](#)* füllen und lange, möglichst gleichmäßige Streifen auf das Backpapier spritzen. Das klappt am besten, wenn man die Tülle 1-2 cm über der Oberfläche hält und die Masse gewissermaßen wie einen Faden auf das Backpapier legt. Mit den Blattgoldflockchen bestreuen und ca. 1 – 1,5 Stunden im Backofen trocknen lassen. Dabei die Backofentür einen ganz kleinen Spalt offen lassen (z. B. Kochlöffelstiel einklemmen).

Fertigstellung

- [weißes Velvetspray](#)*
- Schokoladendekor

Die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen und auf eine Platte stellen. Sogleich rundherum gleichmäßig mit weißem Velvetspray besprühen. Den gefrorenen Vermicelles Aufleger vorsichtig von der Folie lösen und

auf der Torte platzieren. Die Torte komplett auftauen lassen. Kurz vor dem Servieren kleine Stücke der Baiserstangen abbrechen und die Torte damit dekorieren. Das Schokoladendekor ergänzen.

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