



Aprikosen-Kalamansi Torte mit Pistazie und Schokoladenblume

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

Verwendete Formen: [Silikonform Vinile*](#), [Silikonform Tortaflex*](#)

TAG 1

Aprikosen- Rosmarin Fruchtschicht

- 60 g [Soft Aprikosen](#), fein gewürfelt
- 220 g [Aprikosenpüree*](#)
- 9 g Vanillezucker
- 20 g weißer Zucker
- 2 Blätter Gelatine
- 1 Zweig Rosmarin

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die gehackten Soft Aprikosen mit dem Aprikosenpüree, dem Zucker und dem Rosmarin 2 Minuten köcheln lassen. Danach von der Hitze nehmen und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten ziehen lassen. Danach den Rosmarin entfernen. Die Fruchtzubereitung ggf. nachwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Anschließend in die Tortaflexform füllen und einfrieren.

Pistazienmousse

- 70 g Mascarpone
- 50 g Pistaziencreme (ich habe die von Rewe verwendet)
- 2 Blätter Gelatine
- 100 g Schlagsahne
- 1 Teel. Puderzucker

Die Gelatine einweichen. Mascarpone und Pistaziencreme vorsichtig erwärmen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Creme lauwarm abkühlen lassen. Dann die Sahne mit dem Puderzucker cremig schlagen und unter die Pistaziencreme ziehen. Die Pistazienmousse auf die Aprikosen- Rosmarin Schicht verteilen und die Form erneut einfrieren.

TAG 2

Pistaziendacquoise

- 45 g Eiweiß
- 15 g Zucker
- 38 g gemahlene Mandeln
- 20 g gemahlene Pistazien
- 10 g Mehl
- 20 g Puderzucker
- etwas Puderzucker zum Übersieben

Den Backofen auf 160 Grad Umluft aufheizen. Eiweiß und Zucker steifschlagen. Die gemahlene Mandeln, Pistazien, sowie Mehl und Puderzucker mischen und unter den Eischnee ziehen. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonbackmatte auslegen, den Teig 1 cm dick gleichmäßig aufstreichen und mit Puderzucker übersieben. Circa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen.

Crumbleboden

- 40 g Mehl Type 550
- 40 g Butter
- 40 g gemahlene Mandeln
- 40 g Zucker
- ½ g Salz
- 42 g [Valhrona Inspiration Yuzu Kuvertüre](#)*

Den Backofen auf 170 Grad aufheizen. Mehl, Butter, gemahlene Mandeln und Zucker zusammen zu Streuseln verarbeiten. Diese Streusel auf ein mit Backmatte oder Backpapier belegtes Blech verteilen und ca. 20 Minuten goldbraun backen. Komplet abkühlen lassen.

Anschließend in einem Multimixer etwas feiner mahlen. Die Kuvertüre schmelzen und mit den Streuseln vermengen. Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3 mm dick ausrollen (dabei sind [Teigstäbe](#)¹ sehr hilfreich). Den ausgerollten Crumbleboden auf einer flachen Platte liegend im Kühlschrank fest werden lassen. Einen Kreis mit 18 cm Ø ausstechen und diesen 10 Minuten bzw. bis zur Verwendung einfrieren.

Wer nicht extra Yuzu Kuvertüre kaufen möchte, kann diesen Crumbleboden auch durch diesen [Crispy Pistachio Knusperboden](#) ersetzen.

Aprikosen-Kalamansimousse

- 40 g Zucker
- 25 g Butter
- 18 g [Kalamansipüree](#)*
- 35 g Vollei (verquirltes Ei)
- 5 Blätter Gelatine
- 160 g [Aprikosenpüree](#)*
- 100 g [Kalamansipüree](#)*
- 220 g Schlagsahne
- 40 g Puderzucker

Die Gelatine einweichen. Zucker, Butter, 18 g Kalamansipüree und das verquirlte Ei unter Rühren auf 83 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen und die Gelatine in der Fruchtzubereitung auflösen.

Anschließend das Aprikosen- und Kalamansipüree einrühren. Die Schlagsahne mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Wenn die Fruchtzubereitung auf 25 Grad abgekühlt ist, die Sahne unterziehen.

Aufbau

Dreiviertel der Aprikosen-Kalamansimousse in die *Vinile* Silikonform gießen. Die gefrorene Aprikosen-Pistazien Einlage in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken und anschließend den ausgestochenen Pistazienboden einlegen. Diesen mit einer dünnen Schicht Mousse bestreichen und nun mit dem Crumbleboden abschließen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht einfrieren.

Schokoladenblumen und -dekor

- ca. 250 g [weiße Kuvertüre](#)*
- [Mycryo Kakaobutter](#)¹
- [Schokoladenfarbe weiß, rot u. gelb](#)*
- [Kammspachtel](#)*
- [Tortenrandfolie](#) *

Wer häufiger Schokolade verarbeitet, dem empfehle ich den Einsatz eines [Temperiergerätes](#). Hierin behält die Kuvertüre die ideale Verarbeitungstemperatur und man kann das Dekor in Ruhe herstellen.*

Die Schokolade schmelzen und temperieren (ich temperiere mit der [Mycryo-Methode](#)). Ich habe die weiße Kuvertüre bereits beim Schmelzen mit etwas weißer Lebensmittelfarbe gefärbt. Mit dieser weißen Kuvertüre habe ich zunächst Schokoladenringe hergestellt. Die Vorgehensweise habe ich in [diesem Beitrag](#) genau beschrieben. Für die Staubgefäße der Blumen eine kleine Menge weiße Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel füllen und eine winzige Spitze abschneiden. Mit Hin- und Herbewegungen dünne Streifen auf Schokoladenfolie oder Backpapier spritzen. In einem kühlen Raum auskristallisieren lassen.

Die restliche weiße Kuvertüre habe ich mit gelber und roter Schokoladenfarbe apricotfarben eingefärbt. Für die Herstellung der Blütenblätter müssen zunächst mehrere Streifen Tortenrandfolie zugeschnitten werden. Etwas eingefärbte Kuvertüre in einen Spritzbeutel füllen. Nun mit etwas Abstand zueinander im oberen Drittel des Streifens Punkte aufdressieren. *Ich würde nur einen Streifen zur Zeit bearbeiten!*

Durch jeden Punkt mit einem Schaschlikspieß oder einem Zahnstocher einmal nach oben ziehen, so dass eine Spitze entsteht. Nun den Streifen rechts und links in die Hand nehmen, kippen und dabei hochheben, sodass die noch flüssige Kuvertüre nach unten laufen kann. Den Streifen danach in ein gewölbtes [Baguetteblech](#)¹ oder in eine Röhre legen/schieben. So bekommen die späteren Blütenblätter einen schönen Schwung. Anschließend auf diese Weise weitere Blütenblätter herstellen. Diese sollten nun in einem kühlen Raum (6-18 Grad) auskristallisieren. Die restliche apricotfarbene Kuvertüre aufbewahren!

Sind die Blütenblätter ausgehärtet kann mit dem Aufbau der Blüten begonnen werden. Dafür die übriggebliebene apricotfarbene Kuvertüre schmelzen. Einen kleinen Ring mit ca. 2 cm Ø mit Tortenrandfolie auskleiden. Dort hinein etwas flüssige Kuvertüre geben. Nun die Blütenblätter harmonisch in dem Ring anordnen. Die unteren Enden der Blütenblätter sollen bis in die Kuvertüre reichen (evtl kürzen), sodass sie nach dem Aushärten fixiert sind. Für die Staubgefäße der Blüten die zuvor zubereiteten feinen weißen Streifen in ca. gleich lange Stücke brechen. Nun wieder etwas

Kuvertüre in die Mitte der Blüte geben und die weißen Stäbchen wie Staubgefäße darin anordnen. Wer [Kältespray](#)* verwendet, kann damit den Aushärtvorgang abkürzen. Auf Wunsch können noch kleine weiße Zuckerperlen in die Blütenkelche gegeben werden. Die Blüten in einem kühlen Rum auskristallisieren lassen.

TAG 3

Fertigstellung

- [Velvetspray](#)* (Farbe nach Wunsch)
- *oder*
- 100 g [Kakaobutter](#)* + 100 g [weiße Kuvertüre](#)* + [fettlösliche Lebensmittelfarbe](#)*
- weiße Zuckerperlen

Ich habe für diese Torte mein Velvetspray selber zubereitet, gefärbt und mit einer handelsüblichen Sprühpistole aus dem Baumarkt auf die gefrorene Torte gesprüht. Dafür die Kakaobutter und die Kuvertüre bei 45 Grad schmelzen, einfärben und zum Sprühen auf 40 Grad abkühlen lassen.

Natürlich kann man auch das Velvetspray aus der praktischen Sprayflasche verwenden. Leider ist man dann aber auf die im Handel verfügbaren Farben beschränkt.

Die Torte auftauen lassen. Die weißen Schokoladenringe auflegen und die Schokoladenblüten auf die Torte stecken. Mit weißen Zuckerperlen schmücken.

© 2023 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>