



Tropical Cherry Torte

Adapt. nach Loris Oss Emer

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

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

Tipp: Die Struktur der Vinile Silikonform kommt besser heraus, wenn man statt Mirror glaze Velvetspray verwendet. Sie kann für dieses Rezept aber auch durch eine andere Form mit mind. 1400 ml Inhalt ausgetauscht werden z.B. die [Pavoni 18/70](#).*

Kirschconfit

- 185 g [Sauerkirschpüree*](#)
- 30 g Zucker
- 1 Teel. Zitronensaft
- 2 1/4 Blätter (4 g) Gelatine
- optional 1-2 Tropfen Bittermandelaroma

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Sauerkirschpüree mit dem Zucker und dem Zitronensaft, sowie ggf. dem Bittermandelaroma erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Kirschconfit in die Tortaflexform füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Kokosdacquoise

Mir persönlich war die Kokosdacquoise zu süß in der Torte. Ich würde sie stattdessen durch Kokosbiskuit ersetzen (Rezept weiter unten).

- 82 g Eiweiß
- 28 g Zucker A
- 14 g gemahlene Mandeln
- 28 g Kokosraspeln
- 48 g Zucker B

Den Backofen auf 190 Grad aufheizen. Zwei Kreise mit 18 cm Durchmesser auf die Rückseite eines Stück Backpapiers zeichnen. - Das Eiweiß mit Zucker A zu steifem Eischnee schlagen. Die gemahlene Mandeln mit den Kokosraspeln und Zucker B mischen und unter den Eischnee ziehen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit 8 mm Rundtülle füllen und spiralförmig zwei Kreise auf das

vorbereitete Backpapier spritzen. Circa 10 -12 Minuten backen. Abkühlen lassen und jeweils zwei Kreise mit 16 cm. Durchmesser ausstechen.

Kokosbiskuit (als Alternative zur Kokosdacquoise)

- 2 Eiweiß Gr. L
- 60 g Zucker
- 2 Eigelb Gr. L
- 25 g Kokosraspeln
- 20 g Mehl Type 550

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Dann das Eigelb sanft einrühren. Anschließend Mehl und Kokosraspeln unterheben. Den Teig gleichmäßig 1 cm dick auf eine [Backmatte mit Rand](#)* streichen und ca. 15 Minuten backen. Komplet abkühlen lassen und danach 2 Kreise mit 16 cm Durchmesser ausschneiden.

Bananen-Maracuja Mousse

- 45 g [Maracujapüree](#) *
- 15 g Zucker
- 45 g Bananenfruchtfleisch
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 100 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Maracujapüree mit dem Zucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In einen hohen Becher füllen, mit dem Stabmixer durchmischen und dabei die Bananenstücke hinzugeben. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen. Bevor die Mousse in die Form gefüllt wird, sollte sie soweit abgekühlt sein, dass sie beginnt zu gelieren!

Aufbau der Einlage

Die Tortaflexform mit dem erstarrten Kirschconfit aus dem Kühlschrank holen. Eine Kokosdacquoise- bzw. Kokosbiskuitschicht auf das Kirschconfit auflegen. Dann die Bananen-Maracuja Mousse einfüllen und mit der zweiten Dacquoise- bzw. Biskuitschicht abdecken. Die Einlage über Nacht einfrieren.

Crispy Coconut Boden

- 15 g weiße Kuvertüre
- 45 g [Nougat](#)¹
- 56 g glutenfreies Shortbread (siehe [hier](#)) oder zerbröselte Butterkekse
- 10 g [Crêpes dentelles](#)¹ (Waffelröllchen)
- 16 g Kokosraspeln
- 1 Prise Salz

Kuvertüre und Nougat im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und die restlichen Zutaten einarbeiten. Die Masse gleichmäßig zwischen zwei Schichten Backpapier 3 mm dick ausrollen. *Um eine gleichmäßige Dicke der Schicht zu gewährleisten, sind [Ausrollstäbe](#)¹ sehr hilfreich.* Die Crispy Schicht anschließend zwischen den Backpapierblättern, auf einer flachen Platte liegend für mindestens 10 Minuten in den Gefrierschrank legen und aushärten lassen. Kurz vor Verwendung einen Kreis mit 18 cm Durchmesser ausstechen.

Kirschmousse

Die Kirschmousse besteht aus zwei Komponenten, einer italienischen Meringue, sowie Kirschpüree und Schlagsahne.

Für die italienische Meringue:

- 30 g Eiweiß
- 60 g Zucker
- 10 g Wasser

Zucker und Wasser in einen Topf zu Sirup kochen. Kurz bevor dieser 120 Grad erreicht hat, das Eiweiß mit dem Mixergerät aufschlagen. Den heißen Sirup während des Mixens im dünnen Strahl hinzufügen. Schlagen bis eine feste Baisermasse entstanden ist.

- 190 g [Sauerkirschpüree](#)*
- 1 Teel. Zitronensaft
- 4 ½ Blätter Gelatine
- 80 g *italienische Meringue (s.o.)*
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Das Kirschpüree mit dem Zitronensaft erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann vorsichtig die italienische Meringue und die Schlagsahne unterheben.

Aufbau

Die Kirschmousse in die Vinile (oder eine andere) Silikonform füllen (einen kleine Menge zurückhalten). Die gefrorene Einlage aus der Tortaflexform lösen und mit der Kirschconfitschicht nach unten in die Mousse drücken. Mit einer dünnen Schicht Kirschmousse bedecken. Dann den Crispyboden auflegen. Die Torte mit Folie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Mirror glaze

Ich würde für diese Torte aber eher Velvet Spray empfehlen!

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- [rote Lebensmittelfarbe](#)¹
- [schwarze Lebensmittelfarbe](#)¹

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 rote und einen Hauch schwarze Lebensmittelfarbe hinzu. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen und mit dem [Stabmixer](#)¹ durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Fertigstellung

- Schlagsahne
- frische Kirschen
- weiße Schokoladenringe und -siegel (Herstellung wie [hier](#))

Die gefrorene Torte aus der Form lösen und etwas erhöht oder auf einem Rost, das über einer Schale steht, stellen. Die Mirror glaze auf die richtige Temperatur bringen (circa 30 Grad - sie soll wie Sahne fließen) und gleichmäßig über die gefrorene Torte gießen.

Alternativ die Torte mit Velvetspray in gewünschter Farbe ansprayen und nach Wunsch garnieren.

Quelle: Adaption aus [Le Torte Moderne](#)¹ von Loris Oss Emer

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