



## Aromatische Johannisbeertorte mit Tonka & Mohn

Verwendete Formen: [Dinara Kasko Silikonform Pearls<sup>1</sup>](#), [Silikonmatte mit Rand\\*](#), [Tortaflex 16 cm\\*](#)

### Mohnbiskuit

- 2 Eiweiß Gr. L
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 2 Eigelb Gr. L
- 60 g Mehl
- 40 g gemahlener Mohn (fertig gekauft z.B. bei Edeka oder im Reformhaus, kein Mohn Back!)
- 20 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen. Eiweiß, Salz und Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Das Eigelb sachte einrühren. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit dem gemahlener Mohn unterheben. Ein Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und dann unter den Teig heben. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf eine Silikonbackmatte mit Rand oder knapp 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und ca. 10-12 Minuten bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen und 2 Kreise mit 16 cm Durchmesser ausschneiden.

### Kirschwassertränke

- 50 g Wasser
- 50 g Zucker
- 20 g Kirschwasser

Wasser und Zucker zu Sirup kochen. Abkühlen lassen und dann das Kirschwasser hinzufügen.

### Johannisbeermousse

- 105 g [rotes Johannisbeerpüree\\*](#) (*ich habe frische rote Johannisbeeren aufgekocht und durch ein Passiersieb gestrichen*)
- 30 g Zucker
- 1 Pck (9g) Vanillezucker
- 2,5 Blätter (4,3 g) Gelatine
- 150 g Schlagsahne
- ca. 60 g rote Johannisbeeren (frisch o. TK)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Johannisbeerpüree zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Fruchtzubereitung auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unterziehen.

## **Aufbau der Einlage**

Einen Mohnbiskuitkreis in die Tortaflex Form einlegen und mit der Kirschwassertränke bestreichen. Die Hälfte der Johannisbeermousse darauf geben und glattstreichen. Die frischen bzw. gefrorenen Johannisbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Mousse bedecken. *Im Nachhinein würde ich aber die Johannisbeeren schon vorher unter die Mousse heben und alles zusammen einfüllen ;-)* .Die Mousseschicht mit dem ebenfalls mit Kirschwasser getränkten zweiten Mohnbiskuitkreis abdecken und die Form einfrieren bis die Einlage gefroren ist.

## **Knusperboden**

- 50 g Dinkelmehl 630
- 50 g weiche Butter
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 1-2 Prisen Salz

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln verarbeiten, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und bei 190 Grad ca. 10-15 min. goldbraun backen.

- 60 g [Dulcey Kuvertüre](#)\* (altern. weiße Kuvertüre)
- 12 g gehackte geröstete Mandeln
- 10 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)<sup>1</sup>(zerbröselt)

Die Kuvertüre schmelzen. Die gebackenen Streusel etwas feiner bröseln und mit den gehackten Mandeln und den zerbröselten Waffelröllchen mischen. Die Kuvertüre hinzugeben und eben alles vermengen. Die Masse zwischen zwei Backpapierlagen 3 mm am besten mithilfe von [Teigstäben](#)<sup>1</sup> gleichmäßig dick ausrollen und auf einer Platte liegend zwei Stunden in den Kühlschrank oder 15 Minuten in den Gefrierschrank legen. Anschließend ein Kreis von 17 cm Durchmesser ausstechen oder -schneiden.

## **Frischkäsemousse mit Tonka**

- 2 Eigelb
- 30 g Zucker
- 0,2 g (bzw. nach Geschmack) gemahlene Tonkabohne
- 10 g Puderzucker
- 150 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 3 ½ Blätter (6 g) Gelatine
- 170 g Schlagsahne

Die Sahne cremig schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen.

Eigelb, Zucker und Tonkaabrieb in einer Schüssel mischen und unter Rühren über einem Wasserbad auf 60 Grad erhitzen. Dann vom Wasserbad nehmen und mit dem Mixerät hell-schaumig aufschlagen, bis sie abgekühlt ist. Den Frischkäse mit dem Puderzucker glattrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine auf sehr milder Hitze auflösen und nach und nach mit der Frischkäsecreme verrühren. Eimasse und Frischkäsecreme sorgfältig miteinander verrühren. Zum Schluss die Schlagsahne unterziehen. - *Rezept: Yann Couvreur*

## **Aubau**

Dreiviertel der Frischkäsemousse in die Pearls Silikonform füllen. Die Mousse an den Rändern hoch streichen, sodass später keine Luftblasen von außen zu sehen sind. Die gefrorene Johannisbeereinlage aus der Form nehmen und in die Mousse drücken. Mit etwas Frischkäsemousse bestreichen und eventuelle Lücken am Rand mit Mousse auffüllen. Dann den Knusperboden auflegen und die Torte mit Folie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

## **Fertigstellung**

- [weißes Velvetspray](#)\* (fertig aus der Spraydose oder selbstgemacht, siehe Hinweise zum Thema Velvetdekor: [HIER](#))
- frische Johannisbeeren
- ggf. [essbares Blattgold](#)<sup>1</sup>

Die gefrorene Torte ausformen. Dafür zunächst die Ränder lösen und dann die Torte herauskrepeln. Noch gefroren mit dem weißen Velvetspray ansprühen und anschließend auftauen lassen. Mit frischen Johannisbeeren und Blattgold verziert