



Mandorlina - Mandeltorte mit Feigen & Äpfeln

Verwendete Formen: Silikonform 18 cm Ø von [Silikomart](#)* oder [Pavoni](#)*, Silikonform „[Tortaflex](#)“*.
Für die Deko: Silikonformen: [Halbkugel 5cm](#)* und [Pomponettes](#)*

Mandelbiskuit mit Amarettini

- 32 g Eigelb
- 32 g gemahlene Mandeln
- 16 g Mehl
- 12 g [Muscovadozucker](#)¹
- 8 g weiche Butter
- 6 g Amaretto Likör
- 48 g Eiweiß (ca. 2 Eier)
- 45 g Zucker
- 20 g zerbröselte [Amarettini Kekse](#)¹

Die Butter schmelzen, den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Das Eigelb mit dem Muscovadozucker, den Mandeln, dem Mehl, der Butter und dem Amaretto Likör schaumig mixen. In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker sehr steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit der Mandelmasse verrühren und so die Massen angleichen. Den restlichen Eischnee in zwei Portionen unterheben. Die Biskuitmasse ca 1 cm dick auf einem mit Backpapier oder Silikonmatte belegtem Backblech streichen und mit den zerbröselten Amarettini Kekse bestreuen. Ca. 10-12 Minuten backen. Anschließend einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen und mit der Amarettiniseite nach unten in die Tortaflexform einlegen. - *Rezept: Silvia Brunzin*

Apfel-Feigen Kompott

- 50 g Apfelsaft
- 100 g [Apfelmark, ungesüßt](#)¹
- 20 g Zitronensaft
- 25 g Zucker
- 1 Messersp. gem. Vanille oder Mark ½ Vanillestange
- 1 El. Honig
- 100 g säuerliche Äpfel, fein gewürfelt 0,5 cm
- 40 g [getrocknete Soft Feigen](#)¹
- 1 ½ Bl. (2,6 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Äpfel und Soft Feigen in kleine Würfelchen mit 0.5 cm Kantenlänge schneiden. Apfelsaft, Apfelmark, Zitronensaft, Zucker, Vanille und Honig in

einem Topf aufkochen lassen. Die Apfel- und Feigenwürfelchen hinzufügen und das Kompott bei ganz milder Hitze mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Äpfel gar sind, aber noch nicht zerfallen. Dann vom Herd nehmen und die Gelatine unter Rühren im Kompott auflösen. Das Kompott in die Tortaflexform auf den Biskuit füllen und in den Gefrierschrank stellen. *Das Kompott sollte vor dem Befüllen mit der Vanillecremeux abgekühlt und geliert sein. Zwischenzeitlich die Knusperschichten zubereiten.*

Amarettini-Knusperschichten

- 75 g [dunkles Mandelmus](#)¹
- 58 g zerbröselte Amarettini Kekse
- 46 g weiße Kuvertüre

Die weiße Kuvertüre schmelzen und mit dem Mandelmus verrühren. Die zerbröselten Amarettinikekse unterrühren. Die Masse teilen und jeweils zwischen zwei Blättern Backpapier gleichmäßig 1 mm dick ausrollen (*Um eine gleichmäßige Stärke zu erreichen, habe ich mir im Baumarkt eine 1 mm dicke Metallleiste gekauft ;-)*). Auf einer Platte liegend in den Kühlschrank legen bis die Schichten fest sind. Dann einen Kreis mit 16 cm und einen mit 17,5 cm ausstechen. Bis zur Verwendung auf der Platte liegend einfrieren, damit sie später besser zu händeln sind. - *Rezept: Silvia Brunzin*

Diese Knusperschicht ist ein wenig weicher und dünner, als die Rezepte, die ich sonst verwende. Das ist aber auch nötig, da man die in der Mitte liegende Knusperschicht sonst schwer schneiden könnte, bzw. die Torte sonst beim Schneiden der Stücke Schaden nähme.

Vanillecremeux

- 40 g Milch
- 20 g Sahne
- 1 Messersp. gemahlene Vanille
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 1 Eigelb
- 18 g Zucker
- 5 g Vanillezucker
- 90 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Milch, Sahne und Vanille in einem kleinen Topf erhitzen. In einer separaten Schüssel Eigelb, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die kochende Sahnemilch zum Eigelb geben, verrühren und zurück in den Topf gießen. Rührend auf 84 Grad erhitzen und dann vom Herd nehmen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die dann leicht abgekühlte Vanillecreme ziehen. Das Vanillecremeux auf die Apfel-Feigen Kompottschicht geben und mit der 16 cm ø Amarettini Knusperschicht abschließen. Die Einlage mehrere Stunden einfrieren.

Mandelmousse

- 70 g Milch
- 115 g [dunkles Mandelmus](#)¹
- 75 g frisches oder pasteurisiertes Eiweiß
- 55 g Zucker
- 3 ½ Blätter (6 g) Gelatine
- 2-3 Tropfen [Bittermandelaromaöl](#)¹
- 230 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Milch zu Kochen bringen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die heiße Milch und das Mandelmus verrühren, das Bittermandelaromaöl hinzufügen

und alles mit einem Stabmixer pürieren. Das Eiweiß mit dem Zucker über einem Wasserbad erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist (ca. 70-75 Grad). Dabei mit einem Schneebesen umrühren. Danach vom Wasserbad nehmen und mit dem Mixergerät zu steifem Eischnee schlagen. Die Sahne nur cremig schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit der Mandelcreme verrühren und die Massen angleichen. Danach das zweite Drittel unterrühren und anschließend den restlichen Eischnee und die Schlagsahne unter die Mandelcreme ziehen. Die Mousse sogleich verwenden. - *Rezept: Davide Malizia*

Aufbau

Die Mandelmousse in je drei Mulden der 5 cm Ø Halbkugel und der Pomponettes Silikonform füllen. Anschließend etwa gut Dreiviertel der Mousse in die 18 cm Silikonform füllen, an den Rändern hochstreichen und dabei darauf achten, dass keine Luftpinschlüsse entstehen. Die gefrorene Einlage aus der Tortaflex Form lösen und mit der Knusperschicht nach unten in die Mandelmousse drücken. mit der restlichen Mandelmousse bestreichen und mit der zweiten, etwas größeren Knusperschicht abschließen. Die Torte mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- Velvetspray**
- frische Feigen
- goldene Schokoladenperlen
- Mandelsplitter
- 1 El fein zercrunchte Amarettini Kekse

Die gefrorene Torte ausformen, ebenso wie die Halbkugeln. Letztere auf der Tortenoberfläche verteilen. Die Torte anschließend sogleich mit dem Velvetpray besprühen und wie gewünscht garnieren. Bevor die Torte auf den Servierteller gesetzt wird, habe ich eine ganz dünne Schicht fein zercrunchte Amarettini auf den Teller gestreut. Das verhindert, dass die untere zarte Knusperschicht anklebt und das Schneiden der Torte erschwert. Außerdem gibt dies noch zusätzlichen Crunch.

***Ich habe das Velvetspray selber gemischt und mit einer [Farbsprühpistole](#)¹ aufgetragen. Dafür habe ich 100 g Kakaobutter, 80 g Milkschokoladenkuvertüre und 20 g weiße Kuvertüre geschmolzen und mit ein wenig weißer Schokoladenfarbe eingefärbt. Fertiges Velvetspray in dieser speziellen Farbe gibt es soweit ich weiß, nicht. Man könnte aber entweder [weißes](#)* oder auch [Milkschokoladenvelvetspray](#)* verwenden, bzw. diese sogar kombinieren. Selbstverständlich ist auch jede andere gewünschte Farbe (z.B. Lila) denkbar.*

Damit sich die angeschnittenen frischen Feigen besser halten und nicht austrocknen, habe ich sie in "exotischen Guss" getaucht. So werden sie wie von einer Schutzschicht umhüllt und bleiben lange frisch und appetitlich. Das Rezept findet ihr

Quellen: [Torte Moderne](#)¹ - von Davide Malizia ([über Amazon.it](#)) ; [Torte Moderne Vol2](#) von Silvia Brunzin

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