



## Mascarpone-Orangentorte mit Äpfeln, Aprikosen & Pinienkernen

*adapt. Rezept von Davide Malizia*

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: Silikonform [Universo](#)\*, Silikonform „[Tortaflex](#)“\*, [Tapis Roulade](#)\* (Silikonmatte mit Rand), [Tortenring 16 cm Ø](#)\*

### Pinienkernbiskuit

- 50 g Vollei
- 33 g Butter, geschmolzen u. leicht abgekühlt
- 10 g Rapsöl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 0,8 g Zimt (ca. 1 Messersp. Zimt)
- 34 g Mehl
- 20 g Stärkemehl
- 85 g. Eiweiß (von ca. 2 Eiern - Eigelb aufbewahren!!)
- 60 g Zucker
- 40 g Pinienkerne

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Vollei, Butter, Rapsöl, gem. Mandeln und Zimt mit dem Mixgerät hell-schaumig schlagen (3-4 Minuten!). In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Bitte die Eigelbe in einem sauberen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Sie können noch für die Orangenmousse verwendet werden!

Ein Drittel des Eischnees zur Ei-Mandelmischung geben, verrühren und die Massen so angleichen. Dann den restlichen Eischnee unterheben. Das mit dem Stärkemehl und dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und ebenfalls unterheben. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf Dreiviertel der [Silikonmatte mit Rand](#)\* streichen und mit den Pinienkernen bestreuen. Im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. Dann 2 Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen.

## Kompott aus Äpfeln, Aprikosen & Nüssen

- 17 g Zucker
- 2 g [Pektin NH](#)\* (*altern. 1,5 Blatt Gelatine -habe ich aber nicht ausprobiert!*)
- 160 g Aprikosenpüree oder Aprikosensaft
- 130 g säuerliche Äpfel, fein gewürfelt 0,5 cm
- 1 kleines Stück Zimtstange u. etwas gemahlene Vanille
- 80 g [Soft Aprikosen](#)<sup>1</sup>, fein gewürfelt 0,5 g
- 15 g Pinienkerne
- 15 g gehackte Pekan- oder Walnüsse
- Abrieb je 1/4 Bio Orange und Zitrone

Zucker und Pektin NH miteinander mischen. Das Aprikosenpüree bzw. den -saft zusammen mit dem Stück Zimtstange und der Vanille in einen Topf geben und leicht erwärmen. Dann das Zucker-Pektin Gemisch hinzugeben und die Fruchtmasse unter Rühren aufkochen lassen. Die Apfel- und Aprikosenwürfelchen hinzufügen und den Deckel auflegen. Das Kompott nun auf milder Hitze leise köcheln lassen. Die Äpfel sollen gar sein, aber nicht zerfallen! Den Topf vom Herd nehmen und die Pinienkerne, sowie die gehackten Pekan- bzw. Walnüsse unterrühren.

## Aufbau der Einlage

Eine Schicht Pinienkernbiskuit mit den Kernen nach oben in die Tortaflexform legen. Das Kompott darauf verteilen und mit der zweiten Schicht Pinienkernbiskuit (Kerne nach unten) abschließen. Die Einlage einfrieren.

## Knusperschicht

- 80 g weiße Kuvertüre
- 47 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)<sup>1</sup>
- 7 g Walnussöl (oder ein anderes mildes Öl)
- 1,7 g Zitronenabrieb

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Öl verrühren. Anschließend die zerbröselten Waffelröllchen und den Zitronenabrieb unterrühren. Die Masse gleichmäßig zwischen zwei Schichten Backpapier 3 mm dick ausrollen. *Um eine gleichmäßige Dicke der Schicht zu gewährleisten, sind [Ausrollstäbe](#)<sup>1</sup> sehr hilfreich.* Die Knusperschicht anschließend zwischen den Backpapierblättern, auf einer flachen Platte liegend in den Kühlschrank legen und aushärten lassen. Dann einen Kreis mit ca. 17 cm Durchmesser ausstechen und ihn ggf. bis zur Verwendung einfrieren.

## Orangen-Mascarpone

- 175 g Mascarpone
- Abrieb ½ Bio Orange
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 60 g Eigelb
- 40 g Zucker
- 170 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Mascarpone mit dem Orangenabrieb verrühren. Eigelb und Zucker über dem Wasserbad unter Rühren auf 75 Grad erhitzen. Anschließend mit dem Mixergerät zu einer stabilen hell-schaumigen Masse aufschlagen. Die Schlagsahne halbsteif schlagen und bereit stellen. Die Gelatine auf sehr milder Hitze in einem Topf schmelzen, dabei nach und nach etwas Mascarpone hinzufügen bis eine glatte Masse entstanden ist. Diese unter die restliche

Mascarpone rühren. Die Eigelbmasse nach und nach unter die Mascarpone ziehen, anschließend die Sahne unterheben.

Dreiviertel der Orangen-Mascarponemousse in die Universo Silikonform füllen. Die eingefrorene Einlage in die Mousse drücken und diese danach mit der restlichen Mousse bedecken. Zum Abschluss die Knusperschicht auflegen und die Torte abgedeckt eine Nacht einfrieren.

## **Mirror glaze**

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)\*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- orange u. einen Hauch weiße Lebensmittelfarbe

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

## **Fertigstellung**

Die gelierte Mirrorglaze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad bei 45 Grad auflösen. Zum Übergießen der Torte sollte sie auf ca. 28-32 Grad abgekühlt sein. Noch wichtiger als die genaue Temperatur ist die Beschaffenheit. Sie sollte wie Sahne fließen. Die Glasur sicherheitshalber noch einmal durch ein Sieb gießen.

Nun die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen, etwas erhöht auf eine flache Schale stellen und gleichmäßig mit der Mirrorglaze übergießen. Tropfen am unteren Rand mit einer kleinen Palette abstreifen. Die Torte auf einen Teller setzen und den vorbereiteten Schokoladenring (siehe unten) umlegen. Die Torte auftauen lassen und mit dem Schokoladendekor und einigen Blüten garnieren.

*Quelle: Torte Moderne - Davide Malizia*

OPTIONAL:

## Schokoladendekor

- ca. 300 g [weiße Kuvertüre](#)<sup>1</sup>
- [Mycryo Kakaobutter Pulver](#)<sup>1</sup>
- [20 g Kakaobutter](#)<sup>1</sup>
- [grüne Schokoladenfarbe](#)<sup>1</sup>
- [gelbe Schokoladenfarbe](#)<sup>1</sup>
- [Tortenrandfolie](#)\*
- [Schokoladenfolie](#)\*
- [runde Ausstecher in versch. Größen](#)\*

Ich temperiere meine Kuvertüre mit der [Mycryo Methode](#).

Vorbereitung: Einen Streifen Tortenrandfolie (5 cm breit) um einen [18 cm Tortenring](#)\* legen. Einen zweiten Streifen Tortenrandfolie auf die leicht feuchte Arbeitsplatte legen und mit einem trockenen Tuch festdrücken. Nun kann er nicht mehr verrutschen. Die Länge des Streifen sollte ca. 2 cm länger als der Umfang des Tortenrings sein (bei 18 cm Ø also ca. 60 cm), damit die Enden später 1 cm überlappen. Ein ca. DinA4 großes Blatt Schokoladenfolie ebenfalls wie oben beschrieben bereitlegen.

*Der fertige Schokoladenstreifen um die Torte soll später nur eine Breite von ca. 2,5 cm haben. Je nach Breite der vorhandenen Tortenrandfolie kann man diese bereits vor dem Auftragen der Kuvertüre auf die passende Breite zugeschnitten werden. Alternativ kann aber auch später die bereits aufgetragene, leicht kristallisierte Schokolade mit einem langen Lineal und einem scharfen, spitzen Messer auf diese Breite zugeschnitten werden. Beispielsweise ergäbe dann also eine 5 cm breiten Tortenrandfolie gleich zwei Ringe. Das ist praktisch und empfehlenswert, denn so hat man ein Sicherheitsbackup falls mal einer zerbricht.*

Die weiße Kuvertüre temperieren. Ich gebe sie anschließend in ein [Temperiergerät](#)\* in dem sie auf die perfekte Verarbeitungstemperatur von 29-30 Grad gehalten wird.

Die Kakaobuttermenge teilen und separat schmelzen. Eine Hälfte grün, die andere gelb färben. Mit einem Pinsel zunächst die grüne Kakaobutter auf die vorbereitete Folien streichen. Antrocknen lassen und danach die gelbe Kakaobutter aufstreichen. Es soll gerne streifig aussehen. Sobald die Kakaobutter leicht angetrocknet ist, kann die temperierte weiße Kuvertüre mit einer Palette gleichmäßig ca. 1 mm dick auf den Folienstreifen und die Schokoladenfolie gestrichen werden. Danach eine Ecke des Folienstreifens mit einem spitzen Messer anheben und vorsichtig hochnehmen. Dabei mit der linken Hand am Rand des Streifens entlangfahren um den Rand sauber abzustreifen. Den Streifen ablegen und einige Minuten warten, bis die Kuvertüre etwas matter wird und beim Antippen mit dem Finger nicht kleben bleibt. Sie darf aber auch nicht zu fest werden!

*(Jetzt ggf. die Breite des fertigen Schokoladenstreifens schneiden s.o.)*. Den vorbereiteten Tortenring Ø 18 cm an die Streifenfolie herschieben. Die Folie vorsichtig an den Enden anheben und sauber um den Tortenring legen. Nun muss die Schokolade an einem eher kühlen Ort (18-20 Grad) einige Stunden auskristallisieren.

Für die Schokoladenkreise einfach mit runden Ausstechern Kreise aus der auf die Schokoladenfolie gestrichene Kuvertüre stechen. Anschließend mit einem Blatt Folie bedecken und eine flache Platte o. ä. auflegen, damit sich das Schokoladendekor nicht krümmt. Auch diese sollte nun einige Stunden auskristallisieren. Später können dann die Kreise herausgelöst werden.