



## Snowdome Torte

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

Verwendete Formen: [Silikomart "Gemma"](#)\*, [Tortenring 14 cm ø](#)\*

### Yuzu Gel

- 180 g [Yuzu Sake](#)<sup>1</sup>
- 40 g [Yuzusaft](#)<sup>1</sup>
- 4,5 g Agar Agar
- 2,5 g Ascorbinsäure/ Vitamin C (gibts für wenig Geld z.B. beim [Drogeriediscounter](#))
- 15 g Zucker

Alle Zutaten in einen Topf geben und 1 Minute kochen lassen. Danach im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen. - *Rezept: Christian Hümb's / Johanna Behrends*

*Ich weiß tatsächlich nicht, ob die Ascorbinsäure zwingend für das Gelingen des Gels notwendig ist. Kann mir aber vorstellen, dass es für meine Torte möglicherweise auch ohne geht.*

### Mango-Yuzu Kompott

- 150 g frisches Mangofruchtfleisch, fein gewürfelt
- 80 g [Mangopüree](#)<sup>1</sup> (*gekauft oder selbstgemacht*)
- 30 g [Yuzusaft](#)<sup>1</sup>
- 30 g Zucker
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Mangopüree, Yuzusaft, Zucker und Vanille aufkochen lassen. Die Mangowürfel hinzufügen und eine Minute köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine im Kompott auflösen. Das Kompott in eine flache Schale gießen und in den Kühlschrank stellen, damit es etwas abkühlt. Zwischenzeitlich den Biskuit und den Kokoscrunch zubereiten. Das Kompott sollte allerdings nicht komplett gelieren. Ansonsten bei Zimmertemperatur beiseite stellen.

## **Kokosbiskuit**

- 2 Eigelb
- 30 g Zucker A
- 20 g Kokosraspel
- 2 Eiweiß
- 30 g Zucker B
- 50 g Mehl
- 20 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Eigelb mit Zucker A und den Kokosraspeln hell-schaumig mixen. Die Mixstäbe stäubern und das Eiweiß mit Zucker B zu Eischnee verschlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren und so die Massen angleichen. Anschließend den restlichen Eischnee kurz unterheben. Dann das Mehl über den Teig sieben und mit der geschmolzenen Butter zusammen unterheben. Die Biskuitmasse gleichmäßig dick auf eine Backmatte verstreichen und 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und anschließend mit dem Tortenring zwei Kreise mit 14 cm Durchmesser ausstechen.

Den Tortenring mit Tortenrandfolie auslegen und auf eine Platte stellen. Einen Biskuitkreis in den Ring einlegen. Dann den Kokoscrunch zubereiten.

## **Kokoscrunch**

- 20 g Kokosraspeln
- 25 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)<sup>1</sup>
- 40 g weiße Kuvertüre
- 10 g neutrales Öl

Die Kokosraspeln kurz in der Pfanne anrösten. Die Waffelröllchen zerbröseln. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Öl verrühren. Die Kokosraspeln und die Waffelbrösel in die Kuvertüre rühren. Den Kokoscrunch auf die beiden Biskuitkreise verteilen und leicht andrücken. Die so vorbereiteten Biskuitkreise für ca. 5-10 Minuten in den Gefrierschrank legen.

## **Aufbau der Einlage**

Nach dieser Kühlzeit das Mango-Yuzu Kompott in den mit dem Biskuit ausgelegten Tortenring füllen und mit dem zweiten Biskuit (Crunch nach unten) abdecken. Das Yuzugel 1-2 Minuten mit dem Stabmixer durchmixen. Danach in einen Spritzbeutel mit 10 mm Lochtüle füllen und Tupfen auf die Oberfläche des Biskuits dressieren. (*Es bleibt ein Rest Yuzu Gel! Dieses kann für das nächste Werk ohne Probleme eingefroren werden!*) Die Form mit der Einlage mehrere Stunden oder besser über Nacht einfrieren.

## **Knusperboden**

Ich hatte noch einen Rest eingefroren, den nach nach [diesem Rezept](#) zubereitet habe. Für die Snowdome Torte bitte einen Kreis mit 14-15 cm Durchmesser ausstechen.

## Kokosmousse mit Yuzu

- 160 g Kokosmilch
- 2 Eigelbe
- 40 g Zucker
- 100 g weiße Kuvertüre
- 15 g Yuzusaft
- 4 Blätter (7 g) Gelatine
- 270 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Kuvertüre schmelzen. Die Kokosmilch in einem Topf zum Kochen bringen und mit der Eigelbmasse verrühren. Alles zurück in den Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 84 Grad erhitzen. Die Creme zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und alles mit dem Stabmixer durchmischen. Dabei den Yuzusaft hineinfließen lassen. Die Creme auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne cremig schlagen und unter die Kokoscreme ziehen.

Die Kokosmousse darf jetzt ruhig noch einen Moment in den Kühlschrank. *(Das ist wichtig, denn wenn die Mousse zu flüssig/warm ist könnte die relativ schwere Einlage zu schnell einsinken!)* Wenn die Mousse beginnt zu gelieren, in die Gemma Silikonform füllen, aber einen kleinen Rest zurück halten. Die gefrorene Einlage mit dem Yuzugel nach unten in die Mousse legen. Mit einer dünnen Schicht Mousse bedecken und zum Schluss den Knusperboden auflegen. Die Torte gut abgedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

## Fertigstellung

- weißes Velvetspray: aus der Sprayflasche [klick\\*](#) oder selbstgemacht [Info klick](#)
- [Perlglanzpuder silber\\*](#)
- Schokoladenstern

Die gefrorene Torte ausformen und noch gefroren mit dem Velvetspray ansprühen. Danach mit silbernem Perlglanzpuder bestäuben. Circa 5-6 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen und vor dem Servieren nach Wunsch mit einem Schokoladenstern dekorieren.