



Amarenakirschtorte mit Tonka & Marzipan

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

Verwendete Formen: [Silikonform Pavoni 18/70*](#), [Silikonform Tortaflex*](#), [Springform 20 cm Ø¹](#)

Amarenakirschkompott

- 235 g [Sauerkirschpüree¹](#)
- 70 g [Amarenakirschen¹](#)(abgetropft)
- [Tonkabohnenabrieb](#), Menge n. Geschmack
- 1 Messersp. (0,5 g) Agar Agar
- 10 g Zucker
- 2 ½ Bl. (4,3g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit dem Agar Agar mischen. Die Amarenakirschen grob zerkleinern und zusammen mit dem Sauerkirschpüree und dem Zuckergemisch in einem kleinen Topf erhitzen. Mit Tonkabohnenabrieb nach Geschmack würzen. Die Fruchtzubereitung 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und im heißen Kirschkompott auflösen. Anschließend mit dem Stabmixer kurz pürieren. Das Kompott in die Tortaflex Silikonform füllen und einfrieren.

Hinweis: Ich habe das [Ponthier Sauerkirschpüree¹](#) verwendet, welches 10 % Zucker enthält. Wenn ein anderes oder selbstgemachtes Sauerkirschpüree verwendet wird muss ggf. Zucker zum Kompott hinzugefügt werden.

Marzipanmousse

- 65 g Marzipanrohmasse
- 150 g Milch
- 13 g Vanillezucker
- 2-3 Tropfen [Bittermandelaromaöl¹](#), bzw. nach Geschmack
- 2 ½ Bl. (4,3g) Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Marzipanrohmasse grob raspeln und zusammen mit der Milch und dem Vanillezucker in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd ziehen und mit dem Stabmixer durchmischen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Etwas abkühlen lassen. Dann die Sahne cremig schlagen und unter die Marzipancreme ziehen. Die Marzipanmousse auf das gefrorene Amarenakirschkompott verteilen und die Form erneut einfrieren.

Sacherbiskuit

- 60 g Marzipanrohmasse
- 2 Eigelb
- 23 g Zucker I
- 17 g Mehl
- 17 g dunkler Backkakao
- 2 Eiweiß
- 23 g Zucker II
- 17 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen und bereit stellen. Marzipan raspeln und ggf. leicht erwärmen, damit es sich besser vermischen lässt. Eigelb, Zucker I und Marzipanraspeln hell und dickschaumig aufschlagen. Eiweiß mit Zucker II zu steifem Eischnee schlagen. Mehl und Kakao vermischen und über die Eigelbmasse sieben. Zusammen mit dem Eischnee unterheben. Dabei 1 Esslöffel Teig abnehmen, mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unter den Teig ziehen. Den Teig in eine 20 cm Ø Springform füllen und 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm Ø ausstechen. – *Rezept: Gertrud Willam*

Crispyboden

- 40 g Milkschokoladen Kuvertüre
- 40 g [dunkler Nougat](#)¹
- 55 g zerbröselte Mürbeteigreste oder einfache Kekse
- 15 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)¹
- 15 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Kuvertüre und Nougat gemeinsam schmelzen. Kekse fein zermahlen, Crêpes dentelles zerbröseln. Zusammen mit dem Salz und den Mandeln mit der geschmolzenen Schokolade vermengen. Zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 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 in den Kühlschrank legen und aushärten lassen. Kurz vor Verwendung einen Kreis mit 17 cm Durchmesser ausstechen. Der Crispyboden sollte kühl-schrankkalt aufgelegt werden.

Kirschmousse

- 210 g [Ponthier Sauerkirchpüree](#)¹
- 30 g Zucker
- 3 El. Amarenakirschsirup (der Sirup in denen die Amarenakirschen eingelegt sind)

- 5 Bl. Gelatine
- 100 g griech. Joghurt 10 %
- 160 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sauerkirschpüree mit Zucker und Amarenakirschsirup erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Die Fruchtmasse mit dem Joghurt verrühren. Auf ca. 25 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne cremig schlagen und unterheben.

Auch hier muss ggf. die Zuckermenge nach Geschmack angepasst werden, wenn nicht das von mir verwendete Ponthier Sauerkirschpüree verwendet wird.

Aufbau

Dreiviertel der Amarenakirschmousse in die Silikonform geben. Die gefrorene Kirsch-Marzipan Einlage in die Mousse drücken und darauf so viel Kirschmousse verteilen, dass noch ca. 3-4 El Mousse übrig bleiben. Den ausgestochenen Sacherbiskuit auflegen und dünn mit der restlichen Mousse bestreichen. Mit dem Crispyboden abschließen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht einfrieren.

Kirschblütenzweig Dekor

- [dunkle Kuvertüre](#) 70% ¹
- Crushed Eis
- [weißes Fondant](#)¹
- [Ausstecher "Blume"](#)
- [essbares Blattgold](#)¹
- [Lebensmittelfarbstift schwarz](#)¹

Die Schokolade [temperieren](#) (*ich temperiere mit [Mycryo](#)¹*). Crushed Eis in eine flache Schale füllen und etwas kaltes Wasser dazugeben. Die geschmolzene Kuvertüre in einen kleinen Einmal-Spritzbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und eine Zweig aus Schokolade auf die Oberfläche die Eisoberfläche dressieren. Die Schokolade wird durch das Eis recht schnell fest.

Das Fondant auf einer leicht mit Stärkemehl gepuderten Fläche dünn ausrollen und Blumen ausstechen. Ein wenig ausformen und mit dem schwarzen Stift feine Streifen zeichnen. Die Blüten 1-2 Tage trocknen lassen. Dann mit etwas geschmolzener Kuvertüre oder mit Lebensmittelkleber auf den Schokoladenzweig befestigen. In die Mitte jeder Blüte einen kleinen Punkt Kleber oder Schokolade setzen und Blattgold auflegen.

Fertigstellung

- Schokoladen Kirschblütenzweig (s. o.)
- einige Zitronenmelissen- oder Minzeblättchen
- [Velvetspray](#)* (rosa)
- oder
- 100 g [Kakaobutter](#)* + 100 g [weiße Kuvertüre](#)* + [weiße](#)¹ und [rosa Lebensmittelfarbe](#)¹

Ich habe für diese Torte mein Velvetspray selber hergestellt, gefärbt und mit einer handelsüblichen [Sprühpistole](#)¹ (auch aus dem Baumarkt) auf die gefrorene Torte gesprüht. Dafür die Kakaobutter und die Kuvertüre jeweils bei 45 Grad schmelzen, vermischen und einfärben. Ich sprühe dann das Velvetspray auch mit 45 Grad. Auf diese Weise sind ganz persönlich gewünschte Farbnuancen möglich.

Natürlich kann man auch Velvetspray aus der praktischen Sprayflasche verwenden. Dann ist man allerdings auf die im Handel verfügbaren Farben beschränkt.

Die Torte aus der Form lösen und noch gefroren mit dem Velvetspray besprühen. Auftauen lassen und vor dem Servieren den Kirschblütenzweig aus Schokolade auflegen und z.B. mit Minzblättchen garnieren.

© 2024 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>