



## Torte "Carissima"

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

Verwendete Formen: Silikonform [DUNES v. Dinara Kasko](#)<sup>1</sup> oder eine vergleichbare Form mit ca. 1200 ml Inhalt z.B. [KCLICK](#)\*, Springform 16 cm ø

### Kokos-Mandel Streusel

- 30 g brauner Zucker
- 30 g Mehl
- 17 g gemahlene Mandeln
- 17 g Kokosraspel
- 34 g kalte Butter

Die trockenen Zutaten mischen, die Butter in Würfel schneiden und hinzugeben. Alles schnell zu einem Teig verkneten. Auf einer leicht bemehlten Fläche flachdrücken und in kleine Würfel schneiden. Die Würfelchen für 10 Minuten in den Gefrierschrank legen. Den Backofen auf 160 Grad aufheizen und die Würfelchen auf Backpapier oder eine [Airmat](#)\* verteilen. Ca. 10 Minuten goldbraun backen und anschließend abkühlen lassen. - *Rezept: Valhrona*

### Kokoscremeux

- 210 g [Kokospüree](#)<sup>1</sup> (ersatzweise Kokosmilch)
- 25 g Zucker
- 4,2 g [Pektin NH](#)\* (*Wer kein Pektin NH vorrätig hat, könnte stattdessen 1 Blatt Gelatine mehr verwenden. Ich denke, das sollte auch funktionieren ;-)*)
- 28 g Eiweiß
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine
- 40 g geschmolzene [Kakaobutter](#)\* (Bioladen)

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, das Pektin NH mit dem Zucker mischen und die Kakaobutter schmelzen. Alles bereitstellen.

Ein Drittel des Kokospürees in einem kleinen Topf auf 45 Grad erhitzen. Dann die Zucker-Pektin Mischung einrühren und alles aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen und das Eiweiß einrühren. Zurück auf den Herd stellen und unter Rühren auf 75 Grad erhitzen. Dann die gut ausgedrückte

Gelatine einrühren. Nun das restliche Kokospüree hinzufügen und mit einem Stabmixer durchmischen. Dabei die geschmolzene Kakaobutter hinzufließen lassen, bis eine cremige Mischung entsteht. In den Kühlschrank stellen während der Vanilleteig zubereitet wird. - *Rezept: Valhrona*

## **Vanilleteig**

- 65 g gemahlene Mandeln
- 10 g Speisestärke
- 50 g Zucker
- 1 g Backpulver
- 1 Messersp. gemahlene Vanille
- 60 g Sahne
- 1 Ei (55g)

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Springform mit 16 cm ø fetten bzw. den Boden mit Backpapier auslegen.

Die trockenen Zutaten vermischen. Dann das Ei und die Sahne hinzufügen und mit dem Mixgerät 2-3 Minuten zu einem Teig verrühren. Die Springform auf die Waage stellen und 160 g des Teiges einfüllen - nicht mehr, sonst wird der Boden zu dick! Restlicher Teig kann z.B. in Muffinförmchen gefüllt werden. - Die Form auf der Waage belassen und 50 g der zuvor gebackenen Streusel darauf verteilen. Den Boden 10-15 Minuten backen und anschließend in der Form abkühlen lassen.

*Rezept: Valhrona*

## **Fertigstellung der Einlage**

- 8-10 g [gefriergetrocknete Himbeeren](#)<sup>1</sup> (gibts auch beim Drogeriediscounter)
- 80 g [Mandarinenmarmelade](#)

Die Springform mit dem Vanille-Streuselteig mit Tortenrandfolie auskleiden. (Wer möchte, kann den Teig auch aus der Form lösen und in eine [Tortaflexform](#)\* legen. Das habe ich mir diesmal gespart). Die Hälfte des Kokoscremeuxs auf dem Boden verteilen. Anschließend die gefriergetr. Himbeeren darauf zerbröseln. Mit dem restlichen Kokoscremeux bedecken und glattstreichen. In den Gefrierschrank stellen. Sobald die Oberfläche angefroren ist, die Mandarinenmarmelade gleichmäßig darauf verstreichen und die Form erneut einfrieren.

## **Himbeer-Mandarinen Mousse**

- 150 g Himbeerpüree (selbstgemacht o. [gekauft](#)<sup>1</sup>)
- 20 g frisch gepresster Mandarinenensaft
- feiner Abrieb 1 Bio Mandarine
- 40 g Zucker
- 4 Blätter (6,8g) Gelatine
- 50 g Schmand oder Creme fraiche
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Himbeerpüree mit dem mandarinensaft und -abrieb, sowie dem Zucker aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtzubereitung auflösen. Diese unter den Schmand bzw. Creme fraiche rühren und auf 30- 35 Grad abkühlen lassen. Dann die halbsteif geschlagene Sahne unterziehen.

## Aufbau

Die Himbeer-Mandarinen Mousse in die Dunes Silikonform füllen und die Form ein paarmal vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit alle Rillen gefüllt sind und keine Luftbläschen eingeschlossen werden. Die Mousse an den Seiten der Form hochstreichen und dann die gefrorene Einlage mit der Mandarinschicht nach unten in die Mousse drücken. Die Torte mit Folie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

## Fertigstellung

- [Velvetspray](#) aus der Spraydose\* (rosa)
- oder
- 100 g [Kakaobutter](#)\* + 100 g [weiße Kuvertüre](#)\* + fettlösliche Lebensmittelfarbe: [weiß](#)<sup>1</sup>, [rosa](#)<sup>1</sup> und [mango](#)<sup>1</sup>

Die Torte aus der Form lösen und noch gefroren mit dem Velvetspray\* besprühen. Dabei vorher darauf achten, dass sich kein Reif auf der Tortenoberfläche gebildet hat. Einfach ggf. mit der flachen Hand darüberstreifen, um es zu entfernen. Auftauen lassen und mit kleinen Zuckerperlen oder nach Wunsch verzieren.

*\*Ich habe für diese Torte mein Velvetspray selber hergestellt, gefärbt und mit einer handelsüblichen [Sprühpistole](#)<sup>1</sup> (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.*