



Torte "Verdiana"

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

Verwendete Formen: Silikonform [Universo](#)*, Silikonform „[Tortaflex](#)“*, [Tortenring 16 cm Ø](#)*

Grapefruitkompott mit Himbeere

- 50 g Zucker
- 6 g [Pektin NH](#)*
- 130 g Grapefruitfilets
- 100 g Himbeerpüree
- 15 g Limettensaft
- 1 g [Timutpfeffer](#)¹ gemörsert (optional)
- 1 Bl. Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker und Pektin vermischen. Die Grapefruit mit dem Messer schälen und Filets herauslösen. (Ggf. hier den Saft für die Tränke auffangen.) Es soll keine Haut mehr an den Filets haften! Die Grapefruitfilets mit dem Himbeerpüree, dem Limettensaft mit dem Stabmixer pürieren. Den Timutpfeffer mörsern und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtpüree mit dem Timutpfeffer in einem Topf leicht erhitzen. Dann die Zucker/Pektinmischung hinzufügen und die Fruchtzubereitung ca. 2 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Die Oberfläche mit Folie abdecken, das Kompott ca. 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen und leicht gelieren lassen. In der Zwischenzeit die Böden zubereiten. - *adapt. Rezept: Yann Brys*

Gepresster Erdnussboden

- 50 g gemahlene Mandeln
- 35 g gemahlene gesalzene Erdnüsse
- 50 g Erdnuss- oder Mandelmus (je nachdem, wie intensiv der Boden nach Erdnüssen schmecken soll)
- 15 g [Agavendicksaft/ Agavensirup](#)¹ (gibts im Supermarkt)
- Abrieb ½ Bio Limette

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und in die Tortaflexform geben. Mit der Unterseite eines Glases oder eines anderen flachen Geräts schön fest drücken bzw. pressen.

Limettenbiskuit

- 1 Eigelb Gr. L
- 15 g Zucker A
- 20 g gemahlene Mandeln
- 1 Eiweiß Gr. L
- 15 g Zucker B
- Abrieb ½ Bio Limette
- 25 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Eigelb mit Zucker A und den gemahlenden Mandeln verschlagen. Die Mixstäbe säubern und das Eiweiß mit Zucker B zu festem Eischnee mixen. Den Eischnee in drei Portionen vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen. Das Mehl darübersieben und zusammen mit dem Limettenabrieb und der geschmolzenen Butter sanft zu einer Biskuitmasse verarbeiten. Diese mit 18 cm ø rund auf ein Stück Backpapier oder eine Silikonmatte verstreichen. Circa 10 Minuten backen. Herausnehmen und noch warm einen Kreis mit 16 cm ø ausstechen und diesen dann sogleich auf den Erdnussboden legen.

Tränke

- 30 g frisch gepresster Grapefruitsaft
- 15 g Agavendicksaft/ Agavensirup

Beide Zutaten miteinander verrühren und den Biskuit damit bestreichen. Das leicht gelierte Grapefruitkompott auf dem getränkten Biskuit verstreichen und in den Gefrierschrank stellen. Dann die Himbeerganache zubereiten.

Himbeerganache

- 50 g Himbeerpüree
- 6 g Limettensaft
- 2 Bl. (3,4 g) Gelatine
- 46 g weiße Kuvertüre
- 80 g kalte Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Das Himbeerpüree mit dem Limettensaft aufkochen, die Gelatine darin auflösen und danach alles in die Kuvertüre rühren. Mit einem Stabmixer pürieren und dabei die kalte Sahne hinzufügen. Gut durchmischen.

Die Himbeerganache auf der angefrorenen Grapefruitkompottschicht verteilen und die Tortaflexform anschließend wieder einfrieren, bis die ganze Einlage fest ist.

Ricottamousse mit Minze und Limette

- 100 g Milch
- Abrieb ½ Bio Limette
- 2 Eigelbe Gr.L
- 40 g Zucker
- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 130 g Ricotta aus Kuhmilch
- 4 g (ca. 15 Blätter) frische Minze, grob gehackt
- 25 g frisch gepresster Limettensaft
- 25 g Agavendicksaft/ Agavensirup
- 130 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Limettenabrieb zum Kochen bringen. Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Die heiße Milch in die Eimasse rühren und alles zurück in den Topf gießen. Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf 83 Grad erhitzen. Dann vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Ricotta mit dem Agavendicksaft, dem Limettensaft und der Minze in einen hohen Behälter geben. Mit dem Stabmixer durchmischen und dabei die heiße Limettencreme einarbeiten. 1-2 Minuten mixen. Die Masse abkühlen lassen, bis sie beginnt zu gelieren. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Creme ziehen.

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- weiße und grüne 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](#)¹ gut durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Fertigstellung und Garnitur

- 2 grüne Schokoladenringe 12 und 18 cm ø - 2 cm breit -> *siehe Anleitung hier: [KLICK](#)*
- 100 g Schlagsahne
- 50 g Ricottamousse s.o.
- 1 Teel. Puderzucker
- frische Himbeeren und Grapefruitfruchtfleisch
- frische Minzblättchen
- [essbares Gold](#)¹

Die Mirror glaze im Wasserbad oder in der Mikrowelle auf 45 Grad erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Zum Gießen sollte sie eine Temperatur zwischen 26 und 32 Grad haben. *Die Konsistenz entscheidet den Gießzeitpunkt. Die Glasur soll wie Sahne fließen.*

Dann die gefrorene Torte ausformen und etwas erhöht auf eine flache Schale stellen, die überlaufende Glasur auffängt. Die Torte gleichmäßig mit der Mirror glaze übergießen. *Vorher darauf achten, dass sich kein Reif auf der Tortenoberfläche gebildet hat, der die Glasur später zum Abrutschen bringen könnte.* Tropfen am unteren Rand der Torte vorsichtig mit einem Messer oder einer kleinen Palette abstreifen. Die Torte auf einen Teller oder [Tortenuntersetzer](#)¹ setzen.

Für die Deko den großen Tortenring um die Torte legen, den kleinen Ring mittig auf der Torte platzieren. Die Torte auftauen lassen (ca. 4-6 Std.)

Die Schlagsahne mit dem Puderzucker leicht anschlagen und dabei 50 g der übrig gebliebenen Ricottamousse einarbeiten bis eine spritzbare Creme entsteht. Diese in einen Spritzbeutel mit 14 mm Rundtülle füllen und Tupfen in den inneren Schokoladenring dressieren. Mit Grapefruitfiletstückchen und Himbeeren, frischen Minzblättern und essbarem Gold garnieren.

