



Erdbeertorte mit Yuzu

Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks

Verwendete Formen: [Silikonform Kit Lady Queen*](#), bestehend aus zwei Ringformen (532 ml & 981 ml bzw. Ø 16 & 18 cm), [runder Ausstecher mit 6 u. 8 cm Ø*](#), [Tortenring 18 cm Ø*](#) oder [verstellbarer Tortenring*](#) und/oder Springform 18 cm Ø

(Wenn andere Silikonformen verwendet werden (z.B. Universo + Tortaflex), müssen die Mengen der Cremes u. Mousses um etwa das anderthalbfache erhöht werden. Die Zutatenmengen des Biskuitbodens bleibt aber gleich.)

Erdbeer-Yuzu Creme

- 125 g Erdbeerpüree (*ich habe TK Erdbeeren püriert*)
- 20 g [Yuzusaft¹](#)
- 40 g Zucker
- 33 g Eigelb (2 Stck)
- 10 g Speisestärke
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Erdbeerpüree mit dem Yuzusaft zusammen in einem Topf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker und der Speisestärke in einer separaten Schüssel verrühren. Die kochende Fruchtmischung darunterühren und alles zurück in den Topf geben. Auf milder Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Gelatine in der Creme auflösen. Anschließend in ein hohes Gefäß überführen und mit einem Stabmixer 1-2 Minuten durchpürieren. Die Erdbeer-Yuzu Creme in die kleiner Ringform gießen und in den Gefrierschrank stellen.

Mandel- Zitronenbiskuit

- 1 Ei Gr. L
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 15 g gemahlene Mandeln
- 20 g Mehl
- Abrieb ½ Bio Zitronenschale
- 10 g geschmolzene Butter

Das Ei trennen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze aufheizen und eine 18er Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker steif schlagen. Anschließend das Eigelb kurz und sanft in den Eischnee rühren. Die Mandeln, den Zitronenabrieb, das gesiebte Mehl und die geschmolzene Butter vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse in die Springform füllen, glattstreichen und 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann einen Kreis mit 16 cm Durchmesser und aus dessen Mitte einen Kreis mit 8 cm ausstechen, sodass ein Ring entsteht.

Yuzu-Basilikum Mousse

- 50 g Milch
- 1 Eigelb
- 15 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 20 g [Yuzusaft](#)¹
- 3 grob gehackte Basilikumblätter
- 45 g Schlagsahne
- 25 g Mascarpone

Die Gelatine einweichen. Milch, Eigelb und Zucker in einen Topf geben und unter stetigem Rühren auf 84 Grad erhitzen. Dann vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Den Yuzusaft und die Basilikumblätter hinzufügen und die Creme gründlich mit einem Stabmixer pürieren. Die Sahne mit der Mascarpone cremig schlagen und unter die Yuzu-Basilikumcreme ziehen. Die Creme auf der angefrorenenen Erdbeer-Yuzu Creme verteilen und glattstreichen.

- 20 g Erdbeerpüree
- 1 Teel. Puderzucker

Erdbeerpüree und Puderzucker verrühren und den Biskuitring damit bestreichen. Diesen anschließend mit der getränkten Seite nach unten auf die Yuzu-Basilikum Mousse legen. Die Form einfrieren, bis die Einlage durchgefroren ist.

Knusperboden

Der Knusperboden besteht aus zwei Komponenten:

Mürbeteig

- 30 g Dinkelmehl
- 30 g weiche Butter
- 30 g gemahlene Mandeln
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz

Die Zutaten schnell zu einem Mürbeteig verkneten, zwischen zwei Backpapierblättern 3 mm dick ausrollen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen. – *Man könnte auch Butterkekse verwenden, aber ehrlich gesagt lohnt sich der kleine Aufwand. Der Geschmack und die Konsistenz sind einfach besser.*

- 70 g Mürbeteig (siehe oben)
- 10 g fein gehackte, geröstete Mandeln
- 25 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)¹
- 40 g geschmolzene weiße Kuvertüre
- 7 g Butter
-

Kuvertüre und Butter zusammen schmelzen. Den Mürbeteig und die Waffelröllchen zerbröseln und mit den Mandeln mischen. Mit der Kuvertüre u. Butter vermengen. Einen 18 cm Tortenring vorzugsweise mit Tortenrandfolie auskleiden und auf eine flache Platte/Teller setzen. Einen Ausstecher mit 6 cm Durchmesser in die Mitte setzen und rundherum die Knuspermasse einfüllen und schön fest andrücken! Anschließend mind. 1/2 Stunde einfrieren.

Erdbeer-Yuzu Joghurtmousse

- 110 g Erdbeerpüree
- 10 g [Yuzusaft](#)¹
- 30 g Zucker
- 4 Blätter Gelatine
- 120 g Erdbeerjoghurt
- 110 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Das Erdbeerpüree und den Yuzusaft mit dem Zucker zusammen erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Fruchtzubereitung mit dem Erdbeerjoghurt verrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen. Dreiviertel der Erdbeer-Yuzu Mousse in den größeren Ring der Lady Queen Silikonform füllen. Die eingefrorene Einlage ausformen und in die Mousse drücken. Mit der restlichen Mousse bestreichen und dann den gefrorenen Knusperbodenring auflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedeckt mind. 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)
- rote Lebensmittelfarbe (*ich habe Wilton „Christmas Red“ verwendet*)

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 Stabmixer¹ 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 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. *Dabei 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 Tortenuntersetzer¹ setzen.

Für die Deko eine Schokoladenring um die Torte legen und die Oberfläche mit Schokoladenblüten dekorieren. Die Torte auftauen lassen (ca. 4-6 Std.)