



Ruby Rosie Torte

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: *Silikonform Vinile**, *Silikonform Tortaflex**, Springform 18 cm ø

Rhabarber-Himbeerkompott

Zunächst 250-300 g gewaschenen und geschälten Rhabarber in 0,5 cm Stücke schneiden und mit 10 % Zucker auf kleiner Hitze gar dünsten.

- 210 g gedünsteten Rhabarber (siehe oben)
- 20 g Himbeerpüree
- 20 g Zucker
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine
- 2 Teel. Rosenwasser

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den gedünsteten Rhabarber mit dem Himbeerpüree und dem Zucker kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die gut ausgedrückte Gelatine im Kompott auflösen und das Rosenwasser einrühren. Das Rhabarber-Himbeerkompott in die Tortaflexform füllen und einfrieren.

Mohnbiskuit

- 1 Eiweiß Gr. L
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 1 Eigelb
- 30 g Mehl
- 20 g gemahlener Mohn (fertig gekauft z.B. bei Edeka oder im Reformhaus, kein Mohn Back!)
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen, eine 18 cm Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Eiweiß, Salz und Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Das Eigelb sachte einrühren. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit dem gemahlene Mohn unterheben. Ein Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Die Masse in die Springform füllen und ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm ø ausstechen.

Matchacreme

- 180 g Sahne
- 45 g Milch
- 1 Messersp. gemahlene Vanille
- 2 g [Matchateepulver](#)¹
- 1 Eigelb
- 18 g Zucker
- 1 ½ Blätter (2,6g) Gelatine
- 30 g weiße gehackte Kuvertüre

Die Gelatine einweichen. Sahne und Milch in einen Topf geben und das Matchateepulver und die Vanille in die kalte Flüssigkeit einrühren. Dann erhitzen und zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker in einer separate Schüssel verrühren. Die heiße Flüssigkeit in die Eimasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf 84 Grad erhitzen. Danach über die Kuvertüre gießen und ebenso die gut ausgedrückte Gelatine. Mit einem Stabmixer gut durchmischen. Handwarm abkühlen lassen, noch einmal mit dem Mixstab durchpürieren und dann auf die angefrorene Rhabarber-Himbeerkompott gießen. Den Mohnbiskuit auflegen und die Form mit der Torteneinlage erneut einfrieren.

Himbeer-Crispyboden

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. Ich backe meist etwas mehr und bewahre den Mürbeteig in einer Keksdose auf.*

- 60 g Mürbeteig (siehe oben)
- 30 g Crêpes dentelles Waffelröllchen ([gekauft](#)¹ oder selbstgemacht)
- 8 g gefriergetrocknete Himbeeren (Bioladen o. Drogeriediscounter)
- 50 g geschmolzene [Ruby Kuvertüre](#)¹

- 8 g Butter
- 1 Prise Salz

Kuvertüre und Butter zusammen schmelzen. Den Mürbeteig, die Waffelröllchen und die gefriergetrockneten Himbeeren fein zerbröseln und mit der Kuvertüre-Buttermischung vermengen. *Ich mache es am liebsten mit der Hand.* Die Masse zwischen zwei Backpapierblättern gleichmäßig 3 mm dick ausrollen (dabei sind **Teigstäbe**¹ sehr hilfreich) und anschließend, auf einer flachen Platte liegend, in den Kühlschrank legen. Wenn die Schicht fest geworden ist, einen Kreis mit ca. 16 cm Durchmesser ausstechen bzw. -schneiden und diesen bis zur Verwendung einfrieren, denn gefroren lässt er sich am besten händeln.

Rubymousse

- 100 g Milch
- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 100 g Himbeerpüree
- 20 g Zucker
- 100 g **Ruby Kuvertüre**¹
- 1 El. Rosenwasser
- 20 g Mascarpone
- 220 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Sahne halbsteif schlagen. Die Milch in einem Topf erhitzen. Das Himbeerpüree mit dem Zucker in einem separaten Topf ebenfalls kurz aufkochen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Milch auflösen und die heiße Milch über die Kuvertüre gießen. Mit einem Stabmixer durchpürieren. Dabei das Himbeerpüree dazulaufen lassen. Zum Schluss das Rosenwasser und die Mascarpone untermixen. Wenn die Masse auf ca. 30-33 Grad abgekühlt ist, die Schlagsahne unterziehen.

Aufbau

Dreiviertel der Rubymousse in die Vinileform füllen. Die Form sachte auf die Arbeitsfläche klopfen, damit keine Luftblasen eingeschlossen werden. Die Mousse an den Seiten der Form hochstreichen. Die gefrorene Einlage ausformen und in die Rubymousse drücken. Mit der restlichen Mousse bedecken und zum Schluss den Crispyboden auflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- rosa **Velvetspray** aus der Spraydose* (*<- das Rosa fällt etwas anders aus als meins*)
- *oder selbstgemacht :*
- 100 g **Kakaobutter*** + 100 g **weiße Kuvertüre*** + fettlösliche Lebensmittelfarbe: **weiß**¹, **rosa**¹ und **mango**¹

Die Torte aus der Form lösen und noch gefroren dünn mit dem Velvetspray* besprühen. Dabei vorher darauf achten, dass sich kein Reif auf der Tortenoberfläche gebildet hat. Einfach ggf. mit der

flachen Hand darüberstreichen, um es zu entfernen. Auftauen lassen und mit kleinen Zuckerperlen und Wafer paper Blumen dekorieren.
Das Auftauen so einer Torte dauert ca. 4-6 Stunden.

Ich habe für diese Torte mein Velvetspray selber hergestellt, gefärbt und mit einer handelsüblichen **Sprühpistole¹ (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.*

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

- Wafer Paper Blumen
- [perlmutterfarbene Zuckerperlen](#)¹

Die Wafer paper Blumen *habe ich in Anlehnung zu **dieser Anleitung** selber hergestellt*. Ich habe aber gesehen, dass es auch fertige Blumen zu kaufen gibt z. B. **Klick**¹ und **Klick**¹