



Aprikosentorte „Provence“

Verwendete Formen: [Dinara Kasko Silikonform Pearls¹](#), [Tortaflex 16 cm*](#), Springform 18 cm ø

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

Popcornsahne

Diese Popcornsahne wird einen Tag vor ihrer Verwendung für die Popcornmousse zubereitet, da sie über Nacht in den Kühlschrank muss.

- 80 g Popcornmais
- 2-3 El. neutrales Öl
- 400 g Sahne

Das Öl und den Mais in einen Topf geben. Die Maiskörner sollten nebeneinander in den Topf passen, nicht übereinander liegen! Die Herdplatte heiß werden lassen und unbedingt einen Deckel auf den Topf legen. Nach einigen Minuten beginnt der Mais aufzupoppen. Gegen Ende drehe ich meist die Hitze etwas herunter. Sind die Maiskörner aufgepoppt, den Topf vom Herd nehmen und die Sahne über das heiße Popcorn gießen. Die Popcornsahne nun 2 Stunden lang ziehen lassen. Danach durch ein Sieb gießen und das Popcorn sehr kräftig ausdrücken, um so viel wie möglich Popcornsahne zu gewinnen. Die aromatisierte Sahne in ein sauberes Gefäß geben, gut abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Hinweise: Es ist wichtig, dass die Popcornsahne schön kalt ist, damit sie am nächsten Tag aufgeschlagen werden kann!

Wenn ihr fertiges süßes Popcorn verwendet solltet ihr die Zuckermenge im Popcornmousserezept unten entsprechend anpassen!

Aprikosen-Physalis Kompott

- 200 g [Aprikosenpüree*](#)
- 50 g Physalisfrüchte
- 35 g [getrocknete Soft Aprikosen¹](#)
- 30 g brauner Zucker
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Physalis und die Soft Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Aprikosenpüree, Physalis-, Soft Aprikosenwürfel und Zucker in einem Topf erhitzen und ein paar Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in die Fruchtmasse rühren. Das Kompott in die Tortaflexform füllen und einfrieren. Sobald die Fruchtschicht geliert ist, kann die Aprikosencreme mit Lavendel zubereitet werden.

Aprikosencreme mit Lavendel

- 120 g Aprikosenpüree*
- 1 El getrocknete Lavendelblüten
- 25 g brauner Zucker
- 50 g griech. Joghurt 10 %
- 2 1/2 Blätter (4,3 g) Gelatine
- 80 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Das Aprikosenpüree zusammen mit den Lavendelblüten und dem braunen Zucker erhitzen, dann vom Herd nehmen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Danach noch einmal kurz erwärmen und die Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Anschließend durch ein Sieb zum Joghurt geben und alles miteinander verrühren. Auf 30 Grad abkühlen lassen. Nun die Sahne halbsteif schlagen und unter die Creme ziehen. Die Aprikosencreme auf die gelierte Aprikosenkompottschicht geben und die Einlage einfrieren, bis sie durchgefroren ist.

Vollkornbiskuit

- 1 Eiweiß Gr. L
- 35 g Zucker
- 1 Eigelb Gr. L
- 40 g gemahlene Mandeln
- 20 g Weizenvollkornmehl
- 15 g Muscovadozucker (altern. feiner brauner Zucker)
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 20 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine 18 cm ø Springform am Boden fetten oder mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß mit dem weißen Zucker steifschlagen. Das Eigelb sanft einrühren. Mandeln, Muscovadozucker, Zitronenabrieb, Butter und Vollkornmehl sorgfältig aber vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform füllen und circa 15-17 Minuten backen. Den Boden anschließend komplett abkühlen lassen. – *Rezept: Silvia Brunzin*

Popcornmousse

- 150 g Milch
- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 5 g Vanillezucker
- 4 Blätter Gelatine

Für die Popcornmousse muss zunächst eine Crème anglaise zubereitet werden:

Dafür die Gelatine einweichen. Die Milch in einen Topf geben und aufkochen. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Die heiße Milch in die Eigelbmasse rühren und alles durch ein Sieb zurück in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze auf ca. 84 Grad erhitzen. Dabei immer stetig rühren! Die Crème anglaise anschließend auf ca. 30 Grad abkühlen lassen.

- ca. 180 g kalte Popcornsahne (siehe oben)
- ca. 80-100 g Sahne

Die am Vortag zubereitete Popcornsahne wiegen und auf 260 g mit flüssiger kalter Sahne auffüllen. Zusammen halbsteif schlagen und unter die auf 30 Grad abgekühlte Crème anglaise (s.o.) ziehen.

Aufbau

Die Popcornmousse bis auf eine kleine Menge in die **Pearls Silikonform**¹ füllen und an den Seiten der Form hochstreichen. Die Form vorsichtig ein wenig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit eventuelle Luftblasen entweichen. Die gefrorene Aprikoseneinlage entformen und in die Popcornmousse drücken. Mit der restlichen Mousse bedecken und zum Schluss den Vollkornbiskuit auflegen. Die Torte gut abgedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- **Velvetspray violett*** (*Achtung! Das fertige Velvetspray ist deutlich kräftiger lila, als mein selbstangemischtes!*)
- Popcorn & frischer Lavendel
- 100 g **Kakaobutter*** + 100 g **weiße Kuvertüre*** + fettlösliche Lebensmittelfarbe: **weiß**¹ und **flieder***

Die Törtchen aus der Form lösen und noch gefroren dünn mit dem Velvetspray* besprühen. Dabei vorher darauf achten, dass sich kein Reif auf der Oberfläche gebildet hat. Einfach ggf. mit der flachen Hand darüberstreichen, um ihn zu entfernen. Die Torte auftauen lassen und mit Popcorn und frischen Lavendelblüten oder nach Wunsch dekorieren.

Ich habe mein Velvetspray für diese Törtchen selber hergestellt, gefärbt und mit einer handelsüblichen **Sprühpistole¹ (gibt's auch im Baumarkt) auf die gefrorenen Törtchen gesprüht. Dafür die Kakaobutter und die Kuvertüre jeweils bei 45 Grad schmelzen, vermischen und einfärben. Ich sprühe dann das Velvetspray auch mit 45 Grad. **HIER** habe ich etwas ausführlicher über dieses Thema geschrieben.*

¹Selbstverständlich kann man auch Velvetspray aus der praktischen Sprayflasche verwenden. Dann ist man allerdings auf die im Handel verfügbaren Farben beschränkt.