



Himbeertorte "Nuage"

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

Verwendete Formen: [Silikonform "Nuage"](#)*, [Tortenring 14 cm ø](#)* oder [Silikonform 14 cm](#)¹

Himbeerkompott mit Yuzu

- 100 g Himbeerpüree, ungesüßt
- 70 g frische oder TK Himbeeren
- 15 g [Yuzusaft](#)¹
- 30 g Zucker
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Himbeeren, Himbeerpüree und Yuzusaft zusammen mit dem Zucker in einem Topf köcheln lassen. Vom Herd nehmen, kurz etwas abkühlen lassen und dann die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtzubereitung auflösen. Das Kompott in die 14 cm ø Silikonform bzw. in einen Ring, der am Boden mit Folie bespannt ist, einfüllen und einfrieren. -

(Rezept: Davide Malizia)

Zitronenbiskuit

- 1 Eiweiß Gr. L
- 20 g Zucker
- 1 Eigelb
- 20 g Mehl
- 1 Teel. gemahlene Mandeln
- Abrieb ½ Bio Zitrone

Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Das Eigelb sanft unterrühren. Das Mehl über die Masse sieben und zusammen mit den gem. Mandeln und dem Zitronenabrieb unterheben. Die Biskuitmasse 1 cm dick kreisförmig auf ein Backpapier oder eine Silikonmatte auftragen und bei 180 Grad ca. 10-13 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm ø ausschneiden.

Yuzucremeux

- 40 g [Yuzusaft](#)¹
- 55 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine
- 20 g Kakaobutter, geschmolzen
- 20 g Butter

Die Gelatine einweichen. Yuzusaft, Zucker und Ei in einem Topf verrühren und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen bis die Masse etwas eindickt. Sofort vom Herd nehmen, die gut ausgedrückte Gelatine einrühren und alles zur geschmolzenen Kakaobutter geben. Mit einem Stabmixer gut durchmischen. Dabei nach und nach die Butter einarbeiten. Die Yuzucremeux auf 30 Grad abkühlen lassen und dann auf die gefrorene Himbeerkompottsicht verteilen. Dann den Zitronenbiskuitkreis vorsichtig auf die Yuzucremeuxschicht auflegen. Die Einlage erneut einfrieren.

Crispyschicht

- 80 g weiße Kuvertüre
- 45 g Crêpes dentelles Waffelröllchen ([gekauft](#)¹ oder [selbstgemacht](#))
- 5 g neutrales Öl (z.B. [Traubenkernöl](#)¹)
- etwas Zitronenabrieb

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Öl verrühren. Die zerbröselten Crêpes dentelles und den Zitronenabrieb einrühren. Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3 mm dünn ausrollen. Dabei sind [Teigstäbe](#)¹ sehr hilfreich. Auf einer flachen Platte liegend in den Kühl- oder Gefrierschrank stellen. Sobald die Crispyschicht fest ist, einen Kreis mit 16 cm ø ausstechen. Den Boden bis zur Verwendung kaltstellen. (*Rezept: Davide Malizia*)

3-Käse-Mousse

- 125 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 75 g Ricotta (Kuh)
- 50 g Mascarpone
- 60 g Puderzucker
- 40 g Milch
- Mark 1 Vanilleschote
- 4 Blätter (6,8g) Gelatine
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die drei Frischkäsesorten mit dem gesiebten Puderzucker gut verrühren. Die Milch mit der Vanille in einem kleinen Topf erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Löffelweise die Frischkäsemasse einrühren, damit die Gelatine nicht zu schnell abbindet. Wenn alles verrührt ist, die Schlagsahne halbsteif schlagen und unter die Frischkäsemasse ziehen. - (*Rezept: Davide Malizia*)

Aufbau

Die 3-Käse-Mousse bis auf einen kleinen Rest in die "Nuage" Silikonform einfüllen. Die Mousse an den Seitenwänden hochstreichen, damit keine Luftblasen eingeschlossen werden. Die gefrorene Einlage mit der Biskuitschicht nach oben in die Mousse drücken. Mit der restlichen Mousse bestreichen und zum Schluss den Crispyboden auflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- frische Himbeeren
- [weiße Zuckerperlen](#)¹
- [essbares Gold](#)¹

Die gefrorene Torte ausformen und auf einen Teller oder einen Tortenplatte setzen. Die Torte komplett auftauen lassen. Vor dem Servieren die frischen Himbeeren auf der Torte verteilen und in die Zwischenräume kleine Zuckerperlen legen. Die Himbeeren mit Gold verzieren.

Ich habe bewusst auf Glasur und Velvetspray verzichtet. Wer es aber möchte, kann die Torte natürlich noch zusätzlich mit einer Velvetschicht schützen/verzieren.