



Die Brombeere

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

Verwendete Formen: [Silikomart Segreti del bosco*](#), [Silikomart Truffles 20*](#), [Springform 18 cm ø*](#)

Zutaten für 6 Törtchen

Dulcey Cremeux

- 50 g Sahne
- 50 g Milch
- 1 Eigelb
- 5 g Vanillezucker
- 1 Blatt Gelatine
- 80 g [Dulcey Kuvertüre*](#)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Dulcey Kuvertüre schmelzen und bereitstellen. Sahne und Milch in einem kleinen Topf erhitzen. In einer separaten Schüssel Eigelb und Vanillezucker verrühren. Die heiße Sahnemilch in die Eimasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und auf 84 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die heiße Creme durch ein Sieb zur Kuvertüre geben. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Die Cremeux in 6 Mulden der Silikomart Truffles 20 Form füllen.

Hinweis: Dieses Rezept ergibt mehr als 6 Füllungen. Da aber eine noch geringere Menge zuzubereiten wirklich schwierig wird, bleibt ein bisschen Creme zum Vernaschen oder aber zum Einfrieren.

Browniebiskuit

- 62 g Butter
- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 1 Eigelb
- 35 g Zucker
- 1 Eiweiß
- 35 g Mehl

Die Butter schmelzen und Kuvertüre schmelzen und mischen. Eigelb und Zucker hell-schaumig schlagen, die Schokoladenmasse unterrühren. Das Mehl darüber sieben und sachte einrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform mit 18 cm Ø füllen und bei 180 Grad ca. 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und 6 Kreise mit ca. 4 cm Ø ausstechen.

Brombeermousse

- 120 g [Brombeerpüree](#)*
- 70 g [Cassispüree](#)*
- 1 El. Zitronensaft
- 20 g Zucker
- 60 g [Ruby Kuvertüre](#)* (altern. weiße Kuvertüre)
- 150 g Schlagsahne
- 3 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und die Kuvertüre schmelzen. Die Frucht-pürees mit dem Zitronensaft und dem Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtmasse einrühren. Danach in drei Portionen zur geschmolzenen Kuvertüre geben und nach jeder Portion glattrühren. Auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und sorgfältig unter die Fruchtmasse ziehen.

Aufbau

Die Mulden der Brombeer Silikonform zu Dreiviertel mit der Brombeermousse füllen. Die Mousse an den Seiten der Form hochstreichen. Die gefrorenen Dulcey Cremeux Kugeln ausformen und in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken und am Ende mit einem Browniebiskuitkreis abschließen. Die Törtchen mindestens eine Nacht einfrieren.

Bretonischer Sandteig

- 65 g weiche Butter
- 20 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl Type 550
- 10 g Stärkemehl

Die Butter mit dem Puderzucker mit dem Knethaken verrühren. Danach die restlichen Zutaten hinzufügen und kurz zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier 3 mm dick ausrollen. Die Teigplatte 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach den Backofen auf 170 Grad aufheizen. Die obere Backpapierschicht abziehen und Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Diese circa 10-12 Minuten goldbraun backen. *Die Plätzchen können gut vorbereitet werden und in einer kleinen Metalldose aufbewahrt werden.* — Rezept: Pierre Hermé

Glanzglasur zum Spraysen (Dinara Kasko)

Die angegebene Menge reicht problemlos für alle 6 Törtchen

- 220 g Wasser
- 186 g Zucker 1

- 31 g Zucker 2
- 8 g Pektin NH
- 55 g Glucosesirup
- 1 Prise Zitronensäure (o. Ascorbinsäure)

Wasser, Zucker 1 und Glucose auf 40 Grad erhitzen. Zucker 2 mit dem Pektin NH Pulver mischen und in die 40 Grad warme Zuckerlösung rühren. Die Zitronensäure hinzufügen und die Glasur dann Kochen bringen. 3-4 Minuten kochen lassen. Ich habe zu dem Zeitpunkt bereits die Lebensmittelfarbe hinzugefügt. Mit einem weißen Gummischaber kann man die Farbe und Farbintensität dabei recht gut abschätzen ;-).

Ich habe folgende [Lebensmittelfarben](#)¹ verwendet:

- [Lebensmittelfarbe schwarz](#)¹
- [Lebensmittelfarbe violett](#)¹
- [Lebensmittelfarbe rot](#)¹

Die Glasur idurch ein Sieb in eine Schüssel füllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Sprayen habe ich dieselbe [Sprühpistole](#)¹ und dieselbe Düse verwendet wie beim Velvetspray. (Tipps dazukannst du [HIER](#) nachlesen.) Die Glasur muss zum Besprühen der Törtchen wieder erhitzt werden, damit sie sich verflüssigt. Dinara Kasko empfiehlt gegebenenfalls noch etwas heißes Wasser zu ergänzen, falls sie zu dick ist (*habe ich auch gemacht*). Die heiße Glasur danach durch ein Sieb in den Farbbehälter der Sprühpistole füllen. **Zum Besprühen der Törtchen sollte die Glasur eine Temperatur von 85 Grad haben!** Die Handhabung selbst unterscheidet sich, bis auf die höhere Temperatur, aber nicht vom Besprayen mit Velvetspray.

Fertigstellung

*Die gefrorenen Brombeertörtchen können optional mit [schwarzem Velvetspray](#)¹ **oder** mit der oben angegebenen **Glanzglasur** besprüht werden. Letzteres setzt allerdings eine [Farbsprühpistole](#)¹ voraus! Alternativ könnte man die Törtchen auch in Mirror glaze tauchen. Das habe ich aber noch nicht ausprobiert.*

Um das Entformen etwas zu erleichtern, unbedingt zunächst die Seiten jeder Törtchenmulde lösen und dann erst das Törtchen "herauskrepeln". Da das etwas tricky ist, habe ich die Törtchen eines nach dem anderen ausgeformt und sie zwischenzeitlich immer in den Tiefkühler gestellt, bevor ich sie besprüht habe.

Wichtig! Egal ob Glasur oder Velvet, unbedingt mit der flachen Hand eventuellen Reif vom Törtchen streichen, damit die Schicht später perfekt hält!

Sind alle Törtchen besprüht können diese mit einem Schaschlikspieß aufgespießt werden und so auf einen Keks aus bretonischem Sandteig abgesetzt werden. Die Brombeertörtchen müssen vor dem Servieren noch ca. 2 Stunden auftauen. Minzeblättchen und etwas [essbares Gold](#)¹ vervollständigen den Brombeerlook.