



## Zwetschgentorte "Cosmea"

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Dinara Kasko Origami Silikonform<sup>1</sup>](#), [Tortaflex 16 cm\\*](#), [Tortenring 16 cm ø\\*](#)

### Kokos-Limettencremeux

- 40 g Kokosmilch
- 20 g frisch gepresster Limettensaft
- Abrieb ½ Bio Limette
- 35 g Zucker
- 1 Ei Gr. L
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 20 g [Kakaobutter\\*](#)
- 20 g Butter
- ½ El. Malibu Kokoslikör (optional)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kakaobutter schmelzen. Kokosmilch, Limettensaft und -abrieb, 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 dem Mixstab sorgfältig durchpürieren. Dabei nach und nach die Butter und nach Wunsch den Likör 1-2 Minuten untermixen. Die Kokos-Limettencremeux in die Tortaflex Form füllen und einfrieren.

### Mandelbiskuit mit Limette

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

Das Ei trennen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze aufheizen. Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker steif schlagen. Anschließend das Eigelb kurz und sanft in den Eischnee rühren. Die Mandeln, den Limettenabrieb, das gesiebte Mehl und die geschmolzene Butter vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse kreisförmig 1 cm dick ( ca. 17-18 cm ø) auf eine Silikonmatte streichen und 12-14 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen. Bis zur Verwendung mit Folie bedecken.

## **Zwetschgenkompott mit Ingwer**

- 200 g Zwetschgenpüree, ungesüßt (*habe ich selbstgemacht*)
- 2-3 g sehr fein geriebener frischer Ingwer
- 10 g Limettensaft
- 30 g Zucker A
- 2 g [Pektin NH](#) + 10 g Zucker B
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Zwetschgenpüree, Ingwer, Limettensaft und Zucker A in einem Topf auf 40 Grad erwärmen. Währenddessen das Pektin NH mit dem Zucker B vermischen und, sobald die 40 Grad erreicht sind, in die Fruchtmasse rühren. Anschließend 2-3 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen, kurz etwas abkühlen lassen und dann die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Das Zwetschgenkompott auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann auf die mittlerweile erstarrte Kokos-Limettencremeux Schicht verteilen. Den vorbereiteten Biskuitkreis vorsichtig auf das Kompott legen und die Tortaflex Form mit der nun dreischichtigen Einlage noch einmal in den Gefrierschrank stellen bis sie durchgefroren ist.

## **Mandelknusperschicht**

- 40 g weiche Butter
- 50 g brauner grober Zucker
- 1 g Fleur de Sel
- 1 Eigelb
- 25 g gehobelte Mandeln
- 65 g Weizenvollkornmehl

Die Butter cremig rühren und Zucker und Salz unterrühren. Danach noch das Eigelb einrühren. Nun das Mehl und die leicht zerbröselten gehobelten Mandeln hinzufügen und alles zu einem Teig verbinden. Diesen zu einem Ziegel formen, in Folie einwickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Backofen auf 180 Grad aufheizen und den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier kreisförmig 3 mm dick ausrollen. Die obere Backpapierschicht abziehen und den Teig auf einem Blech liegend 15-17 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen. *Rezept: Norman Hunziger*

## Milchschokoladenmousse mit Kokos & Limette

- 140 g Kokosmilch
- Abrieb ½ Bio Limette
- 10 g Limettensaft
- 2 Eigelb Gr. L
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 160 g Milchschokoladenkuvertüre
- 200 g Schlagsahne

Die Kokosmilch mit dem Limettenabrieb und -saft vermischen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Gelatine einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Nach der Ziehzeit die Eigelbe zur Kokosmilch geben und die Masse auf mittlerer Stufe auf ca. 70-75 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Kokos-Limettencreme durch ein Sieb zur geschmolzenen Milchschokolade geben und mit dem Mixstab kräftig durchpürieren. Die Schlagsahne cremig schlagen und unter die Milchschokoladencreme ziehen.

### Aufbau

Die Milchschokoladenmousse bis auf eine kleine Menge in die [Origami Silikonform](#)<sup>1</sup> füllen. Die Form vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, um eventuelle Luftblasen zu entfernen. Die Mousse an den Seiten der Form hochstreichen. Dann die gefrorene Einlage ausformen und mit dem Biskuit nach oben weisend in die Mousse drücken. Mit der restlichen Schokoladenmousse bedecken und zum Abschluss die Mandelknusperschicht auflegen. Mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

### Fertigstellung

- Ich habe das **Velvetspray für diese Torte selber hergestellt**, eingefärbt und mit einer handelsüblichen [Sprühpistole](#)<sup>1</sup> (gibt's auch im Baumarkt) auf die gefrorene Torte gesprayed. Dafür [Kakaobutter\\*](#) und weiße Kuvertüre (je 50 g) jeweils bei 45 Grad schmelzen, vermischen und einfärben. Für die Cosmea Torte habe ich die Farbe [Burgundy](#)<sup>1</sup> gewählt. Ich sprühe dann das Velvetspray auch mit einer Temperatur von 45 Grad. [HIER](#) habe ich etwas ausführlicher über dieses Thema und die Vorgehensweise geschrieben.
- Selbstverständlich kann man auch **Velvetspray aus der praktischen Sprayflasche** zurückgreifen. Dann ist man allerdings auf die im Handel verfügbaren Farben beschränkt. Ich habe die Farbe [Burgundy](#)<sup>1</sup> entdeckt. Die dürfte meiner Torte am ähnlichsten sein (*habe ich aber nicht ausprobiert!*)

Die Torte 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 diesen zu entfernen. Die Torte komplett auftauen lassen. Das dauert zwischen 4-6 Stunden bei Raumtemperatur. Im Kühlschrank über Nacht. Ich habe die Torte vor dem Servieren noch mit einem Hauch goldenem [Perlglanzpudder\\*](#) bestäubt und mit Wafer paper Blüten (siehe unten) dekoriert.

## Cosmea Wafer paper Blüten

- [Wafer paper](#)<sup>1</sup> (Esspapier)
- [Lebensmittel Gelfarbe in pink, violett, gelb u. braun](#)<sup>1</sup>
- beschichteter Blumendraht (*Wer Bedenken hat kann den Draht vor dem Dekorieren der Torte vielleicht auch in Schokolade tauchen*)
- Alkohol (Wodka)
- optional: [Silikonformen für Blütenblätter](#)<sup>1</sup>

Für die Cosmea Blüten habe ich zunächst mit einer Rundzange das eine Ende eines beschichteten Stücks Blumendraht zu einer kleinen Schlinge gedreht. Anschließend habe ich Wafer paper Reste in kleine Stücke geschnitten und mit wenig Wasser vermischt, sodass man daraus eine Art "Knetmasse" herstellen kann.

Diese Masse habe ich rund um die kleine Drahtschlinge gelegt und rund, sowie etwas flach geformt. Dies wird das Zentrum der Blüte (Blütenstand) und muss nun etwas trocknen. Noch feucht kann man es auch in Maisgrieß drücken, dann wird es noch etwas realistischer. Danach habe ich mit gelber Lebensmittelfarbe nachgearbeitet, sowie winzige braune Punkte gesetzt.

Für eine Blüte müssen 8 Blütenblätter aus Wafer paper ausgeschnitten werden. Hier habe ich mich an Fotos von Cosmea Blüten orientiert. Die Blütenblätter habe ich dann rosa bemalt. Dafür habe ich Wodka mit einer winzigen Menge rosa und violett eingefärbt und sehr dünn aufgetragen, damit sich das Esspapier nicht auflöst. Man kann zusätzlich dann jedes einzelne Blütenblatt noch mit Stärke bestäuben und in einer speziellen [Silikonform](#)<sup>1</sup> noch realistischer formen.

Die einzelnen Blütenblätter an der Spitze ganz leicht mit Wasser befeuchten und von unten rund um den vorbereiteten Blütenstand "kleben". Am besten dreht man dafür die Blüte auf den Kopf. Zum Schluss einen kleinen Kreis aus Wafer paper ausschneiden, einfärben und über den Stiel, von unten an die Blüte kleben, als zusätzliche Sicherung der Blütenblätter. Jetzt muss die Blüte noch komplett durchtrocknen. Man kann sie zu Anfang noch vorsichtig formen. Ich habe sie dafür in [Modellierplatten](#)<sup>1</sup> gespießt über Kopf trocken lassen.