



Café Bourbon Torte

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

Verwendete Formen: Silikonform *Universo**, Silikonform „*Tortaflex*“*

Schoko-Whisky Cremeux

- 50 g Milch
- 50 g Sahne
- 1 Prise gem. Vanille
- 20 g Eigelb (ca. 1 Eigelb Gr.L)
- 10 g Zucker
- 1 ½ Blatt (2,5 g) Gelatine
- 70 g [Milkschokoladenkuvertüre*](#)
- 20 g [Kakaobutter*](#)
- 20 g Butter
- 30 g Bourbon Whisky

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milkschokoladenkuvertüre und die Kakaobutter zusammen schmelzen und bereitstellen.

Milch, Sahne und Vanille in einem kleinen Topf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die heiße Sahnemilch zum Eigelb geben und gut verrühren. Alles zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf 83-85 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Crème anglaise nun durch ein Sieb über die Kuvertüre gießen und mit einem Mixstab gut durchmischen. Dabei nach und nach die Butter und zum Schluss den Whisky untermixen. Die Schoko-Whisky Cremeux in die Tortaflexform füllen und einfrieren bis sie erstarrt ist. – *Rezept: Ramon Morató*

Kaffeebiskuit

- 1 Ei Gr. L
- 1 Eigelb Gr. L
- 20 g gemahlene Mandeln
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 7 g gemahlener Kaffee
- 20 g Mehl
- 8 g Stärkemehl
- 1 Eiweiß Gr. L (35g)
- 20 g Zucker

Ei und Eigelb zusammen mit den gemahlenden Nüssen und dem Kaffee hell-schaumig schlagen. Anschließend das Eiweiß mit dem Zucker zu festem Eischnee schlagen. Den Eischnee unter die Einnussmasse ziehen und dabei auf das gesiebte Mehl und die Stärke unterheben. Die Biskuitmasse gleichmäßig 1 cm dick kreisförmig auf eine Silikonmatte streichen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 8 – 10 Min. backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen. Diesen bis zur Verwendung in Folie wickeln.

Heidelbeerkompott

- 200 g [Heidelbeerpüree](#)¹
- 1 El. Zitronensaft
- ½ Teel. Kardamom
- 30 g Zucker
- 35 g frische Heidelbeeren
- 2 g Pektin NH + 10 g Zucker
- 2 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen, das Pektin NH mit 10 g Zucker vermischen. – Das Heidelbeerpüree mit dem Zitronensaft, dem Kardamom und 30 g Zucker auf 40 Grad erwärmen. Dann das Pektin-Zuckergemisch einrühren und die Fruchtmasse zum Kochen bringen. Die frischen Heidelbeeren hinzufügen und ca. 3 Minuten mitkochen lassen. Das Kompott vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Im Kühlschrank auf ca. 30 Grad abkühlen lassen und dann auf dem Schoko-Whisky Cremeux verteilen. Den Kaffeebiskuit auflegen und die Einlage erneut einfrieren bis sie durchgefroren ist.

Knusperboden

- 70 g Milkschokoladen Kuvertüre
- 45 g Crêpes dentelles Waffelröllchen ([gekauft](#)¹ oder [selbstgemacht](#))
- 5 g neutrales Öl (z.B. [Traubenkernöl](#)¹)

Die Kuvertüre schmelzen, mit dem Öl verrühren und dann die zerbröselten Crêpes dentelles einrühren. Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 2-3 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 16-17 cm ø ausstechen. Den Boden bis zur Verwendung kaltstellen.

Karamell-Kaffee Mousse

- 150 g Zucker
- 100 g Sahne
- 80 g Milch
- 90 g kräftig aufgebrühter Kaffee oder Espresso
- 50 g Eigelb
- Vanille
- Maldon Salz (Fleur de Sel)
- Kardamom
- 3 ½ Blätter Gelatine
- 110 g Schlagsahne

Den Zucker in einem Topf mit dickem Boden auf mittlerer Hitze zu goldbraunem Karamell kochen. Währenddessen Sahne, Milch und Kaffee erhitzen. Das Karamell mit der heißen Flüssigkeit ablöschen (Vorsicht! Es kocht sehr hoch!) Dabei kräftig rühren. Die Karamellcreme unter Rühren in feinem Strahl zum Eigelb gießen. Zurück in den Topf geben und nochmal auf 83-85 Grad erhitzen. Die Creme mit den Gewürzen nach eigenem Gusto abschmecken und anschließend auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Karamell-Kaffee Creme ziehen. –
Rezept: Paco Torreblanca

Aufbau

Die Karamell-Kaffee Mousse bis auf eine kleine Menge in die Universo Form einfüllen. Die gefrorene Einlage mit dem Biskuit nach oben in die Mousse drücken. Die restliche Mousse darauf verteilen und zum Schluss den Knusperboden auflegen. Die Torte mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- etwas dunkle Kuvertüre
- [Schokoladen Mokka Bohnen](#)¹
- [essbares Gold](#)¹

Ich habe die gefrorene Torte nach dem Ausformen mit transparenter Glasur nach [diesem Rezept](#) überzogen. Da bei mir die Oberfläche der Torte nicht ganz blitzblank glatt war, könnte ich mir vorstellen, dass auch Karamell Mirrorgläze nach [diesem Rezept](#) sehr fein wäre, da man Unebenheiten darunter nicht sieht. Entscheidet selbst 😊 .

Etwas dunkle Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Eine winzige Spitze abschneiden und mit schwungvollen Bewegungen ein Muster auf die Tortenoberfläche zaubern. Danach mit Schokoladen Mokka Bohnen belegen, von der ich eine mit Blattgold überzogen habe. Final habe ich die Torte noch mit einem Tortenring aus dunkler Kuvertüre dekoriert.

Die Torte benötigt bei Zimmertemperatur zwischen 4 und 6 Stunden zum Auftauen. Alternativ taut sie im Kühlschrank über Nacht auf.