



Schokoladenschnitten "Manila"

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

Ergibt ca. 6 Schnitten ca. 3,5 x 8-9 cm

Verwendete Form: [Backrahmen 25 x 9 x 5 cm*](#), [Backmatte mit Rand*](#)

Kokoscreme

Den rechteckigen Tortenrahmen von unten straff mit 2 Schichten Frischhaltefolie bespannen und auf eine flache Platte stellen.

- 40 g Kokosmilch
- 90 g Sahne
- 1 Eigelb
- 15 g Zucker
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 10 g Malibu Kokoslikör (*wenn kein Likör verwendet wird, die Menge der Kokosmilch auf 50 g erhöhen*)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Kokosmilch und Sahne erhitzen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel miteinander verschlagen. Die heiße Milch unter die Eigelbmasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf ca. 83 Grad erhitzen (*nicht über 85 Grad!*).

Die Creme in einen hohen Behälter füllen und die gut ausgedrückte Gelatine hinzugeben. Sogleich mit dem Mixstab mindestens 1 Minute durchpürieren und dabei den Likör begeben. Die Kokoscreme in den vorbereiteten Rahmen gießen und in den Tiefkühler stellen. Sobald die Schicht fest zu werden beginnt, kann die Fruchtschicht zubereitet werden.

Kalamansi-Orangen Fruchtschicht

- 110 g [Kalamansipüree*](#) (*alternativ Orangen- oder Mandarinsaft*)
- 100 g Orangenfilets (*also Orangenspalten ohne Häutchen*)
- 45 g Zucker
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Orangenfilets in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Kalamansipüree und dem Zucker 1-2 Minuten kochen lassen. Etwas abkühlen lassen, dann die gut

ausgedrückte Gelatine darin auflösen und alles kurz mit dem Mixstab durchpürieren. Die Fruchtmasse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann auf der angefrorenen Kokoscremeschicht verteilen. Die Form mit der Einlage wieder einfrieren.

Da wir den rechteckigen Rahmen zum Aufbau der Torte wieder benötigen, muss jetzt die eingefrorene Einlage aus dem Rahmen gedrückt werden, in Folie gewickelt und erst einmal wieder eingefroren werden.

Schokoladenbiskuit ohne Mehl

- 2 Eier Gr. L, getrennt
- 90 g Puderzucker
- 30 g dunkler Backkakao
- 20 g Speisestärke

Das Ei sauber trennen und das Eiweiß mit dem Puderzucker steifschlagen. Dann erst das Eigelb kurz und sanft einrühren. Backkakao und Speisestärke darüber sieben und vorsichtig unterziehen. Die Masse so auf einer Backmatte mit Rand verstreichen, dass später zwei Böden in der Größe des Backrahmens ausgestochen werden können. Den Biskuit ca. 10-12 Minuten bei 180 Grad backen und anschließend abkühlen lassen.

Mithilfe des rechteckigen Backrahmens zwei Böden aus dem Schokoladenbiskuit ausstechen. Den Rahmen reinigen und auf eine flache Platte stellen.

Auf Wunsch den Rahmen mit Tortenrandfolie auslegen.

Die erste Biskuitschicht auf den Boden des Rahmens einlegen.

Kokosknusperschicht

- 50 g Vollmilchkuvertüre
- 5 g Butter
- 35 g zerbröselte [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)¹ (gekauft oder [selbstgemacht](#))
- 8 g Kokosraspeln

Die Kuvertüre zusammen mit der Butter schmelzen und anschließend mit dem Waffelbruch und den Kokosraspeln mischen. Die Knuspermasse auf die erste Schokoladenbiskuitschicht geben und vorsichtig gleichmäßig verteilen.

Schokoladenmousse

- 130 g [Schokoladenkuvertüre 70%](#) ¹<-wichtig, da sonst die Konsistenz nicht stimmt
- 1 Eigelb
- 10 g Zucker
- 70 g Milch
- 240 g Schlagsahne

Die Kuvertüre schmelzen. Eigelb, Zucker und Milch unter Rühren auf 83 Grad erhitzen und dann nach und nach in die Kuvertüre rühren. Mit dem Mixstab aufemulgieren. Die Sahne halbsteif schlagen und zunächst ein Drittel unter die Schokoladencreme ziehen. Danach die restliche Schlagsahne sorgfältig unterheben.

Aufbau

Eine kleinere Menge Schokoladenmousse in den, mit dem Biskuit vorbereiteten, Backrahmen geben. Nur so viel, dass die Knuperschicht gut bedeckt ist. Nun die eingefrorene Kokos-Kalamansi Einlage mit der Kokoschicht nach unten auf diese Mousseschicht legen. Dabei darauf achten, dass sie ganz gerade liegt! Auf die Fruchtschicht nun den zweiten Biskuitboden legen und den Backrahmen bis oben mit der Schokoladenmousse befüllen. Glattstreichen und in den Kühlschrank oder den Gefrierschrank stellen. *Die restliche Schokoladenmousse für die Garnitur aufbewahren!!*

Schokoladendekor

- ca. 100 g [Schokoladenkuvertüre 70%](#)¹
- [Schokoladen Transferfolie](#)* im gewünschten Design

Die Kuvertüre temperieren und gleichmäßig dünn auf der Transferfolie verstreichen. Sobald die Schokolade beginnt anzuziehen mit einem scharfen Messer und einem Lineal Rechtecke in der Größe von 3,5 x 8 cm schneiden. Danach mit Folie oder Backpapier abdecken und eine flache Platte auflegen, damit sich die Schokoladenplättchen nicht krümmen können. An einem kühlen Ort vollständig kristallisieren lassen (mind. 2 Std.).

Fertigstellung

Die Torte aus dem Backrahmen lösen. Ich empfehle, auch eine Torte die im Kühlschrank fest geworden ist, vor dem Schneiden der Schnitten für 1-2 Stunden ins Gefrierfach zu legen. So lassen sich deutlich sauberere Schnitten schneiden. Zum Herauslösen einfach den Rahmen von außen warm anföhnen und ggf. mit einem dünnen scharfen Messer am Rand entlangfahren. Dies fällt bei Verwendung von Tortenrandfolie natürlich weg. ;). Die äußeren Ränder ggf. sauber abschneiden. Danach die Torte in sechs gleich große Schnitten schneiden. Dazu eignet sich besonders gut ein sehr scharfes [Konditormesser](#)¹, dass in warmes Wasser getaucht und vor jedem Schnitt sauber abgewischt wurde.

- 100 g der restlichen Schokoladenmousse (s.o.)
- 20 g flüssige Sahne

Schokoladenmousse und Sahne mit deinem Schneebesen kurz zu einer cremigen, aufspritzbaren Masse verrühren. Diese in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Je acht kleine Tupfen auf die Oberfläche jeder Schnitte dressieren und darauf ein Schokoladenplättchen platzieren.

Diese Törtchen schmecken am besten wenn sie Raumtemperatur angenommen haben :-).