



Valentinstorte "Love letter"

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

Verwendete Formen: Silikonform [Universo](#)*, Silikonform „[Tortaflex](#)“*, Herzform [Level Hearts 35](#)*
(gibt's leider nicht mehr) alternativ: z.B. [Amorini](#)*

Hinweis: Wer keine frischen Bergamotten zu kaufen bekommt, kann diese auch durch Grapefruits oder andere Zitrusfrüchte ersetzen! Alternativ gibt es aber auch Bergamottensaft fertig zu kaufen [klick](#)¹.

Erdbeer-Bergamotten Kompott

- 200 g Erdbeerpüree ungesüßt (*habe ich aus TK Früchten hergestellt*)
- 45 g Zucker
- 20 g Bergamottensaft (*siehe Hinweis oben*)
- ½ Teel. Bergamottenschalenabrieb
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Erdbeerpüree, Bergamottensaft und -abrieb zusammen mit dem Zucker aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und einen Moment abkühlen lassen, dann die gut ausgedrückte Gelatine in dem Kompott auflösen. Das Kompott in die Tortaflexform füllen und einfrieren. Sobald die Schicht angezogen hat, kann die exotische Fruchtcreme zubereitet werden.

Exotische Fruchtcreme

- 40 g Maracujapüree (*ohne Kerne*)
- 20 g Bergamottensaft
- 37 g Zucker
- 65 g Vollei
- 1 kl. Teel. Bergamottenschalenabrieb
- 20 g geschmolzene [Kakaobutter](#)¹
- 22 g Butter
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine

Die Gelatine einweichen, die Kakaobutter schmelzen und bereitstellen.

Maracujapüree, Bergamottensaft und -abrieb, sowie Eier und Zucker auf mittlerer Einstellung erhitzen, bis die Masse leicht andickt (nicht kochen!). Dann vom Herd nehmen, die Creme in einen hohen Behälter füllen, die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und mit dem Mixstab durchpürieren. Weitermixen und nach und nach die Butter und die Kakaobutter einarbeiten. Die Fruchtcreme auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann auf dem Erdbeer-Bergamotten Kompott verteilen. Die Form wieder einfrieren, bis die Einlage durchgefroren ist.

Pistazienbiskuit

- 1 Eiweiß Gr. L
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb Gr. L
- 15 g Pistazienmus oder -creme
- 15 g Mehl
- 15 g gemahlene Mandeln oder Pistazien
- 8 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Dann das Eigelb und das Pistazienmus sanft unterrühren. Mehl und gemahlene Nüsse über die Eimasse sieben und zusammen mit der geschmolzenen Butter unterziehen. Die Biskuitmasse gleichmäßig kreisförmig (ca. 18 cm ø) auf ein Backpapier oder eine Silikonmatte streichen und ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen.

Crispy Pistachio Boden

- 30 g weiße Kuvertüre
- 50 g glutenfreies Shortbread (Rezept siehe [hier](#) / altern. fein zerbröseltes gekauftes Shortbread)
- 35 g [Crêpes dentelles](#)¹ Waffelröllchen
- 20 g [Pistazienpaste](#)¹
- 13 g fein gehackte Pistazien
- 1 Prise Salz

Die weiße Kuvertüre schmelzen. Shortbread und Crêpes dentelles zerbröseln und zusammen mit den restlichen Zutaten zur Kuvertüre geben und vermengen. Die Masse zwischen zwei Schichten Backpapier 3-4 mm dick ausrollen und erstmal auf einer Platte flach liegend in den Kühlschrank legen. Sobald die Masse fest geworden ist, einen Kreis mit ca. 17 cm Durchmesser ausstechen.

Diesen bis zur Verwendung ins Gefrierfach legen. Dann lässt er sich später besser händeln. -

Rezept: Gregory Doyen

Mascarpone mousse mit getrockneten Erdbeeren

- 210 g Mascarpone
- 20 g Bergamottensaft
- 1 Teel. Bergamottenschalenabrieb
- 1 Teel. Vanilleextrakt oder etwas frische o. gemahlene Vanille
- 15 g [gefriergetrocknete Erdbeeren](#)¹
- 4 Blätter (6,8g) Gelatine
- 75 g Eigelb (ca. 4 Stck.)

- 50 g Zucker
- 220 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die gefriergetrockneten Erdbeerscheibchen in kleine Stücke schneiden. Die Sahne halbsteif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Mascarpone mit dem Bergamottensaft, dem -abrieb, der Vanille und den getrockneten Erdbeeren verquirlen.

Über einem heißen Wasserbad das Eigelb mit dem Zucker verrühren bis es 75 Grad erreicht hat.

Dann von der Hitze nehmen und mit dem Mixer hell-schaumig und stabil aufschlagen.

Die gut ausgedrückte Gelatine bei milder Hitze schmelzen und dann nach und nach

Mascarponecreme hinzugeben. Immer wieder glatt rühren, bis die Gelatine in der Creme integriert ist, aber nicht heiß geworden ist. Nun die Eigelbmasse unter die Mascarponecreme ziehen und anschließend die Schlagsahne unterheben. - *adapt. Rezept nach Davide Malizia*

Aufbau

Die Universo Silikonform gut zur Hälfte mit Mascarponecreme füllen und an den Seiten hochstreichen. Die gefrorene Einlage mit der Erdbeerschicht nach unten in die Creme drücken.

Die Einlage mit einer dünnen Schicht Creme bedecken und den Pistazienbiskuit auflegen. Diesen

ebenfalls mit einer sehr dünnen Schicht Creme bestreichen und als Abschluss den gefrorenen

Crispy Pistachio Boden auflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht

einfrühen. Die restliche Creme für die Herz-Silikonform verwenden und diese ebenfalls einfrühen.

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- [rote und schwarze](#)¹ Lebensmittelfarbe

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die Lebensmittelfarbe hinzu. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal kurz aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen und mit dem [Stabmixer](#)¹ gut durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- weißer Schokoladenring aus weißer Kuvertüre, eingefärbt mit weißer Schokoladenfarbe
- kleiner Schokoladenbrief
- [rotes Velvetspray](#)*

Die Herstellung eines Schokoladenrings habe ich [HIER](#) beschrieben. Für die Briefe (*ich habe zur Sicherheit zwei gemacht*) habe ich etwas weiß eingefärbte temperierte Kuvertüre auf ein Stück Tortenrandfolie gestrichen, anziehen lassen und dann zwei Rechtecke (ca. 4x3 cm) und zwei

passende Dreiecke ausgeschnitten. Mit Folie bedeckt und mit einem Brettchen beschwert

kristallisieren lassen. Später je ein Dreieck mit etwas Kuvertüre auf das Rechteck kleben, sodass ein

Brief entsteht. Eine winzige Menge weiße Kuvertüre rot einfärben und ein Miniherzchen Siegel auf jeden Brief dressieren.

Die Mirror glaze im Wasserbad oder in der Mikrowelle auf 45 Grad erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Zum Gießen sollte sie eine Temperatur zwischen 26 und 32 Grad haben. *Die Konsistenz entscheidet den Gießzeitpunkt. Die Glasur soll wie Sahne fließen.*

Dann die gefrorene Torte ausformen und etwas erhöht auf eine flache Schale stellen, die überlaufende Glasur auffängt. Die Torte gleichmäßig mit der Mirror glaze übergießen. *Vorher darauf achten, dass sich kein Reif auf der Tortenoberfläche gebildet hat, der die Glasur später zum Abrutschen bringen könnte.* Tropfen am unteren Rand der Torte vorsichtig mit einem Messer oder einer kleinen Palette abstreifen. Die Torte auf einen Teller oder [Tortenuntersetzer](#)¹ setzen und den Schokoladenring vorsichtig um die Torte legen. Auftauen lassen.

Die gefrorenen Herzen ausformen, sogleich mit rotem Velvetspray ansprayen und zusammen mit einem Schokoladenbrief auf der Torte arrangieren.

© 2025 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>