



Matcha-Limetten Torte mit Himbeere & schwarzem Sesam

Zutaten für eine Torte mit 20 cm ø

Matchaschicht

- 70 g Sahne
- Schale ½ Bio Limette
- 3-5 g Matcha (Menge nach Geschmack - ich habe [aiya zuki](#) verwendet)
- ½ Blatt Gelatine
- 20 g weiße Kuvertüre, gehackt
- 15 g Zucker
- 100 g Schlagsahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne erwärmen und mit dem Matcha Tee verrühren, Limettenschale hinzufügen und noch einmal kurz aufwallen lassen. Limettenschale entfernen, die Gelatine hinzufügen und die Matchasahne über die Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen und dann glattrühren. Die Sahne mit dem Zucker cremig schlagen und unter die Matchasahne ziehen, wenn diese etwa handwarm ist. Die Masse in eine [Silikonform](#)* mit 16cm Ø oder in eine entsprechende Form, die mit [Tortenrandfolie](#)* ausgekleidet ist, füllen. Mindestens 3 Stunden einfrieren.

Schwarzer Sesambiskuit

- 3 Eier Gr. L
- 75 g Zucker
- 70 g Mehl
- 15 g schwarzer Sesam (Bioladen), gemahlen
- 10 g geschmolzene Butter

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Ein Backblech mit einer [Silikonmatte](#)* oder Backpapier auslegen. Den schwarzen Sesam mahlen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Die Eigelbe sachte unterrühren. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit dem schwarzen Sesam unterheben. Zwischendurch 1-2 Esslöffel Teig mit der geschmolzene Butter verrühren und ebenfalls mit unter den Teig heben. Den Biskuit ca. 1cm dick gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen. Teigplatte auf ein Stück Backpapier stürzen, Folie abziehen und Biskuit abkühlen lassen. Anschließend 2 Kreise mit 16cm und 18-19 cm Durchmesser ausstechen. Den großen Kreis in Folie packen und bis zur Verwendung beiseite legen.

Himbeermousse

- 150 g Himbeerpüree
- 50 g Zucker
- 3 Bl. Gelatine
- 120 g Schlagsahne
- 35 g Mascarpone

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeerpüree und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Sahne mit der Mascarpone cremig schlagen. Wenn das Himbeerpüree nur noch handwarm ist die Sahne unterziehen. Die Himbeermousse ca. 1 cm hoch auf der gefrorenen Matchaschicht verteilen. Die kleinere Biskuitscheibe auf die Mousse legen. - Die restliche Himbeermousse in einen Einmalspritzbeutel füllen und in sieben Mulden der [Mini-Trüffel Silikonform](#)* spritzen. Beide Formen abgedeckt einige Stunden bzw. über Nacht einfrieren.

Am nächsten Tag:

Knusperschicht

- 20 g Crêpes dentelle (zarte Waffelröllchen)
- 1 Teel. schwarzer Sesam
- 1 Teel. gehackte Mandeln
- 35 g Vollmilchkuvertüre
- 1 Teel. neutrales Öl oder geschmolzene Butter

Vollmilchkuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und mit dem Öl bzw. der Butter verrühren. Die Waffelröllchen zerbröseln und mit dem Sesam und den gehackten Mandeln vermischen. Die warme Schokolade darübergeben und alles vermengen. Die Masse auf der größeren Biskuitschicht verteilen und leicht mit der flachen Hand oder einem breiten Löffeln andrücken. Kurz einfrieren während die Matcha-Limetten Mousse zubereitet wird.

Matcha-Limetten Mousse

- 170 g Vollmilch
- 125 g Sahne
- feiner Abrieb von 2 Bio Limetten
- 30 ml frisch gepresster Limettensaft
- 1 gestrichener Teel. Matcha in ca. 30 ml heißem Wasser aufgelöst
- 4 Eigelb
- 40 g Zucker
- 4 Blätter Gelatine
- 150 g weiße Kuvertüre
- 210 g Schlagsahne 35%

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Matcha mit etwas heißem Wasser verrühren und zusammen mit Milch und Sahne, sowie dem Limettenabrieb in einem Topf aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen. Die heiße Sahnemilch unter stetigem Rühren langsam zur Eimasse gießen. Die Eimilch zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei milder Hitze und unter Beobachtung der Temperatur auf 82 bis höchstens 85 Grad (!) bringen, bis die Creme leicht andickt. Sofort vom Herd nehmen und langsam den Limettensaft einrühren. Die Creme anschließend über die gehackte Kuvertüre gießen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Bis zum Gelierzeitpunkt in den Kühlschrank stellen. Dabei zwischendurch immer einmal umrühren und kontrollieren, wann die Gelatine beginnt anzuziehen (wichtig!). Erst dann die Sahne cremig schlagen und unter die Matcha-Limettencreme ziehen.

Eine [Silikonform](#)* mit 20 cm Ø oder eine entsprechende Form/Ring mit Tortenrandfolie auskleiden. Circa zwei Drittel der Matcha-Limettenmousse einfüllen. Die eingefrorenen Cremeschichten aus der Form entfernen und mit der Biskuitschicht nach unten in die Mousse drücken. Die restliche Mousse einfüllen und zum Abschluss die eingefrorene Sesambiskuitschicht mit der Knusperschicht nach unten auflegen und leicht andrücken. Mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht einfrieren.

Mirror Glaze - Glanzglasur

- 6 Blätter Gelatine
- 150 g [Glucosesirup](#) *
- 75 g Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g gesüßte Kondensmilch (z. B. ‚Milchmädchen‘)
- 150 g weiße Kuvertüre, gehackt oder Pellets
- grüne Lebensmittelfarbe (ich habe Gelfarbe in moosgrün verwendet)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen (gut 100 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und alles sogleich über die weiße Kuvertüre geben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun die Lebensmittelfarbe einrühren. Die Masse kann nun mit dem Stabmixer durchgemixt werden,

dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche des Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag:

Fertigstellung

Die Mirror glaze in der Microwelle oder auf dem Wasserbad erwärmen bis sie sich wieder ganz verflüssigt hat. Wenn sie wieder auf ca. 35 Grad abgekühlt ist, die eingefrorene Torte aus der Form lösen und auf eine umgedrehte Schüssel stellen, so dass die überschüssige Glasur gut abfließen kann. Die Glasur gleichmäßig über die Torte gießen. Dabei darauf achten, dass auch die Ränder komplett bedeckt sind. Die Glasur zieht durch die eiskalte Torte sogleich an. Überschüssige Glasurfäden unten vorsichtig mit einem kleinen Spatel oder einer Schere entfernen und die Torte auf einen Teller setzen.

Die eingefrorenen Himbeermoussekugeln aus der Silikonform lösen und deren Böden noch im gefrorenen Zustand pro Kugel immer etwas weiter abschneiden, bis die letzte Kugel nur noch eine halbe ist. Mit weißem [Velvetspray*](#) und anschließend mit [Perlglanzpudder Spray*](#) in silber besprühen. Sogleich mithilfe einer Nadel oder eines Zahnstochers auf der Oberfläche der Torte verteilen. Die Torte braucht nun mindestens 3 Stunden, um aufzutauen.

Copyright: Maren Lubbe - <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2017