



## Jade d'Or - Torte

Karamell | Matcha | Kalamansi

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

Verwendete Formen: [Silikonform „Nuage“\\*](#), [Silikomart "Globe 26"\\*](#) (optional), [Silikomart "Truffles 5ml", 14 cm ø\\*](#) Tortenring oder [Silikonform 14-15 cm<sup>1</sup>](#), Springform 16 cm ø, Tuile-Silikonform ["Gebogene Blätter"<sup>1</sup>](#)

### Kalamansicreme

*Hinweis: Ich habe die Kalamansicreme für einen visuellen Effekt in die "Globe"-Silikonformen gefüllt. Wer die Form nicht besitzt oder anschaffen möchte, kann die Creme alternativ auch einfach als Schicht mit 14 cm ø gießen und einfrieren.*

- 80 g [Kalamansipüree<sup>1</sup>](#) (alternativ Mandarinen-/Orangensaft)
- 20 g Zucker
- 40 g Vollei
- Abrieb 1 Bio-Mandarine
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 40 g weiße Kuvertüre
- 20 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Kalamansipüree mit dem Zucker und dem Ei auf mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren auf 83–85 Grad erhitzen. Die Kuvertüre und die Butter in einer Schüssel bereitstellen. Wenn die Fruchtcreme die korrekte Temperatur erreicht hat, vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Jetzt die heiße Fruchtmasse über Butter und Kuvertüre gießen. Einen kurzen Moment stehen lassen und die Creme dann mit einem Stabmixer sorgfältig durchpürieren.

Die Kalamansicreme auf sechs Mulden der "Globe"-Silikonform verteilen und einfrieren. – *Alternativ in einen mit Folie bespannten 14-cm Tortenring oder eine entsprechend große Silikonform gießen (siehe Hinweis oben).*

## **Frischkäsecreme mit Matcha**

- 15 g Zitronensaft
- 1,5 g [Matchateepulver](#)<sup>1</sup>
- 40 g Zucker
- 80 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 80 g Sahne

Die Gelatine einweichen. Den Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und mit dem Matchateepulver und dem Zucker verrühren. Den Frischkäse hinzugeben und alles zusammen erhitzen. Die heiße Masse in ein hohes Gefäß gießen, die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und alles mit dem Stabmixer durchpürieren. Währenddessen die Sahne hinzufließen lassen.

Die gefrorene Kalamansicreme aus den "Globe"-Mulden lösen und auf dem Boden des mit Folie bespannten Tortenrings oder einer entsprechenden Silikonform mit ca. 14 cm ø arrangieren. Die auf 30 Grad abgekühlte Matchacreme vorsichtig darübergießen und die Einlage anschließend einfrieren.

## **Orangenteig**

- 1 Ei Gr. L
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 25 g Doppelrahmfrischkäse
- 40 g Mehl
- ½ gestr. Teel. Backpulver
- 10 g geschmolzene Butter
- 10 g fein gehacktes Orangeat, altern. Abrieb 1 Bio-Mandarine oder Orange

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Ei mit Zucker und Salz hell-schaumig aufschlagen. Danach den Frischkäse einrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl darübersieben und zusammen mit der geschmolzenen, leicht abgekühlten Butter, sowie dem fein gehackten Orangeat kurz unterrühren. Den Teig in eine 16 cm ø Backform füllen und ca. 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

- Mandarinen- oder Orangenmarmelade

Sobald der Boden abgekühlt ist, einen Kreis mit 14 cm Durchmesser ausstechen und den Boden waagrecht auf eine Höhe von 1,5 cm schneiden. Danach satt mit der Marmelade bestreichen und mit der Marmeladenseite nach unten auf die gefrorene Matchaschicht legen. Die nun fertige Einlage weiter einfrieren.

## **Kalamansikugeln**

- 40 g [Kalamansipüree](#)<sup>1</sup> (alternativ Mandarinen-/Orangensaft)
- 40 g Wasser
- 35 g Zucker
- 1 1/4 Blätter (2,2g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die anderen Zutaten in einem Topf verrühren und erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Fruchtmasse in die "Truffles 5"-Silikonform verteilen und einfrieren.

## **Crispy-Boden**

- 150 g fein zerriebene Mürbeteigreste, Streusel oder "sandige" Kekse (z.B. Spritzgebäck)
- 15 g Crêpes dentelle Waffelröllchen ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)<sup>1</sup>)
- 15 g Nuss-Praliné ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)<sup>1</sup>)
- 30 g weiße Kuvertüre
- 1 Prise Salz

Die weiße Kuvertüre schmelzen und mit dem Praliné verrühren. Fein geriebene Streusel, zerbröselte Crêpes dentelles und Salz zur Kuvertüre geben. Alles gut vermengen und die Masse anschließend zwischen zwei Schichten Backpapier gleichmäßig 3–4 mm dick ausrollen. Auf einer flachen Platte liegend in den Kühlschrank legen. Sobald der Boden fest ist, einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausschneiden und wieder in den Kühlschrank, besser aber in den Gefrierschrank legen. Dann zerbricht er nicht so leicht beim Auflegen.

## **Tuiles**

- 30 g Eiweiß
- 25 g geschmolzene Butter
- 25 g Mehl
- 20 g Stärkemehl (z.B. Maizena)
- 15 g Honig
- grüne Lebensmittelfarbe

Alle Zutaten miteinander verrühren. Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Den Teig portionsweise auf der [Silikonmatte](#)<sup>1</sup> verteilen und mit einer Winkelpalette sauber abstreifen. Die Tuiles 5–7 Minuten backen, herausnehmen und sogleich aus der Form lösen. Die Tuiles werden, sobald sie abgekühlt sind, fest!

Da sie sehr anfällig für Feuchtigkeit sind, sollten sie unbedingt bis zur Verwendung am besten in einer Keksdose aus Metall aufbewahrt und erst kurz vor dem Servieren auf die Törtchen gelegt werden! Luftdicht verstaut, bleiben sie aber problemlos viele Tage knusprig und können deshalb auch gut im Voraus gebacken werden.

## **Karamellmousse**

- 110 g Milch
- 1 Messersp. gemahlene Vanille
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine
- 210 g Karamell-Kuvertüre von [Callebaut](#)\* oder [Valhrona](#)<sup>1</sup>
- 210 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, die Kuvertüre vorsichtig schmelzen. Die Milch mit der Vanille kurz aufkochen und anschließend nach und nach mit der Kuvertüre verrühren. Mit dem Stabmixer emulgieren. Die Sahne nur cremig schlagen und unter die Karamell-Kuvertürecrème ziehen.

Die Karamellmousse bis auf einen kleinen Rest in die "Nuage"-Silikonform füllen und einige Male hin- und herschwenken, damit die Seitenwände gleichmäßig benetzt sind. Die gefrorene Einlage in

die Mousse drücken und dünn mit der restlichen Mousse bestreichen. Abschließend den Knusperboden auflegen. Die Torte mindestens eine Nacht einfrieren.

## **Fertigstellung**

- grünes [Velvetspray](#) \*
- goldene Schokoperlen

Die gefrorene Torte aus der Form lösen und noch gefroren dünn mit dem Velvetspray (\* *beachte Hinweise unten*) besprayen. Dabei vorher darauf achten, dass sich kein Reif auf der Oberfläche gebildet hat. Einfach ggf. vorher mit der flachen Hand darüberstreichen, um diesen zu entfernen.

Die gefrorenen Kalamansikugeln ausformen und auf der Torte verteilen. Vor dem Servieren goldene Schokoperlen und die grünen Blätter-Tuiles in den Zwischenräumen arrangieren.

*\*Hinweise: Ich habe mein Velvetspray für diese Torte selbst hergestellt aus 100 g [Kakaobutter](#)\* + 100 g [weiße Kuvertüre](#)\*, sowie fettlöslicher Lebensmittelfarbe in grün, gelb u. weiß, und mit einer handelsüblichen [Sprühpistole](#)<sup>1</sup> (gibt's auch im Baumarkt) auf die gefrorene Torte gesprayed. Dafür die Kakaobutter und die Kuvertüre jeweils bei 45 Grad schmelzen, vermischen und einfärben. Ich sprühe dann das Velvetspray auch mit 45 Grad. [HIER](#) habe ich etwas ausführlicher über dieses Thema geschrieben.*

*Selbstverständlich kann man auch Velvetspray aus der [p](#)*