



## "Rubina" – Zwetschge | Zitrone | Marone

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

Verwendete Formen: Silikonform [Universo](#)\*, Silikonform „[Tortaflex](#)“\*

### Zwetschgengelee

- 230 g Zwetschgenpüree
- 30 g brauner Zucker
- 1 El. Zitronensaft
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine

*Für das Zwetschgenpüree habe ich tiefgekühlte Zwetschgen + 10 % Zucker kurz aufgekocht, püriert und anschließend durchpassiert.*

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Zwetschgenpüree mit dem braunen Zucker und dem Zitronensaft erhitzen, dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Das Zwetschgengelee in die Tortaflex-Silikonform füllen und einfrieren.

### Zitronenmousse

- 70 g Milch
- 20 Zucker
- 1 Eigelb
- 10 g Zitronensaft
- feiner Abrieb ¼ Bio-Zitrone
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Milch, Zitronenabrieb, Zucker und Eigelb in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren bei milder Hitze auf 84 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen, die gut ausgedrückte Gelatine und den Zitronensaft einrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Zitronencreme ziehen. Die fertige Mousse auf der gefrorenen Zwetschgengeleeschicht verteilen und die Form erneut einfrieren.

### Marzipanbiskuit mit Dörrpflaumen

- 40 g weiche [Dörrpflaumen](#)<sup>1</sup>
- 10 g Portwein

Die Trockenpflaumen in kleine Stückchen schneiden, mit dem Portwein benetzen und ca. 30 Minuten mazerieren lassen.

- 40 g Marzipanrohmasse
- 2 Eier
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 20 g brauner Zucker
- 20 g Mehl
- 10 g Stärkemehl
- 10 g geschmolzene Butter

Eine Springform mit 18 cm ø am Boden mit Backpapier auslegen, den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

Die Marzipanmasse fein raspeln und mit den Eiern, dem Zitronenabrieb und dem braunen Zucker hellschaumig aufschlagen. Mehl und Stärke darüber sieben und zusammen mit der geschmolzenen Butter sanft zu einer glatten Masse verrühren. Die Biskuitmasse in die Springform füllen, glattstreichen und mit den mazerierten Pflaumenstückchen belegen. Im Backofen ca. 10–15 min. backen. Abkühlen lassen und dann einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen.

### **Crispyboden**

- 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 17 cm Durchmesser ausschneiden und wieder in den Kühlschrank, besser aber in den Gefrierschrank legen. Dann zerbricht er nicht so leicht beim Auflegen.

### **Maronenmousse**

- 70 g Milch
- 40 g Sahne
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 100 g [Maronencreme](#)<sup>1</sup>
- 2–3 Tropfen Bittermandelaromaöl (optional)
- 3 ½ Blätter (6g) Gelatine
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Milch, Sahne und Vanille in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. In einer separaten Schüssel Eigelb und Zucker verquirlen. Die heiße Flüssigkeit in die Eimasse rühren, alles zurück in den Topf geben und unter Rühren auf 84 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Anschließend die Maronencreme untermischen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Maronencreme ziehen.

## **Aufbau**

Die Universo-Silikonform gut zur Hälfte mit der Maronenmousse füllen. Die Form etwas hin- und herschwenken, um die Seitenwände mit der Mousse zu benetzen. Die gefrorene Einlage ausformen und sanft in die Mousse drücken. Mit etwas Maronenmousse bedecken und dann den Biskuit auflegen. Erneut dünn mit Mousse bestreichen und abschließend den Crispyboden auflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens eine Nacht einfrieren.

## **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 [Lebensmittelfarbe](#)<sup>1</sup>

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. ( *Tipp: Die Farbe kontrolliere ich, indem ich die Glasur über einen weißen Gummischaber fließen lasse.*) 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 einem [Stabmixer](#)<sup>1</sup> gut durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

## **Fertigstellung**

- etwas weiße Kuvertüre
- rote, rosa und goldene Schokoladenperlen
- opt. Schokoladenring aus weißer Kuvertüre (*Herstellung [HIER](#) beschrieben*)

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 über den Gießzeitpunkt. Die Glasur soll wie Sahne fließen.*

Dann die gefrorene Torte ausformen und etwas erhöht auf eine flache Schale stellen, die die überlaufende Glasur auffängt. Die Torte gleichmäßig mit der Mirror glaze übergießen. *Zuvor 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.

Etwas weiße Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Eine winzige Spitze abschneiden und die Kuvertüre mit Hin- und Herbewegungen auf eine Seite der Torte aufbringen. Die Torte auf einen Teller oder [Tortenuntersetzer](#)<sup>1</sup> setzen. Die Torte auftauen lassen. Vor dem Servieren den Schokoladenring vorsichtig um die Torte legen und die Torte mit Schokoladenperlen dekorieren.