



Johannisbeertorte "Summer Blush"

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

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

Hinweis: Da diese Torte etwas höher als die Universoform ist, habe ich diese mit Tortenrandfolie etwas erhöht. Dafür habe ich einen 5 cm breiten Tortenrandfolienstreifen sorgfältig mit Klebestreifen am Innenrand der Silikonform befestigt. Alternativ kann man natürlich aber auch eine andere, höhere Silikonform wählen wie z.B. diese [Klick](#)*.

Madeleineteig mit Johannisbeeren

- 70 g Vollei (verquirltes Ei)
- 50 g Zucker
- 75 g Mehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- 2 El. Zitronensaft
- 30 g Butter, geschmolzen
- 40 g mildes Öl (z. B. Raps-, Oliven- oder Sonnenblumenöl)
- 70 g rote Johannisbeeren

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Eine Springform mit 18 cm ø am Boden mit Backpapier auslegen.

Das Ei mit dem Zucker hell-schaumig schlagen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und zusammen mit dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft kurz verquirlen. Danach die geschmolzene Butter und das Öl unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und die roten Johannisbeeren auf der Oberfläche verteilen. Ca. 25 Minuten backen. Komplette auskühlen lassen! Dann einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausschneiden und diesen mit der Backhautseite nach unten in die Tortaflexform legen.

Cassiscreme

- 90 g schwarze Johannisbeeren Püree ([gekauft](#)* oder selbstgemacht + 10 % Zucker)
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 120 g [weiße Kuvertüre](#)¹
- 15 g [Creme de Cassis Likör](#)¹ (optional)
- 80 g kalte Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen und das Johannisbeerpüree erhitzen. Das Fruchtpüree zur Kuvertüre geben, ebenso die gut ausgedrückte Gelatine. Alles mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Dann zunächst den Cassislikör, danach die kalte Sahne zugeben und noch einmal 1 Minute mixen. Die Cassiscreme in den Kühlschrank stellen und hin und wieder umrühren. (*Zwischenzeitlich kann schon der Pistazienbiskuit gebacken werden.*) Sobald die Cassiscreme beginnt zu gelieren, diese auf dem Madeleinetieg mit Johannisbeeren verteilen.

Pistazienbiskuit

- 20 g gemahlene Mandeln
- 12 g gemahlene [grüne Pistazienkerne](#)¹
- 2 Eier
- 20 g Puderzucker
- 15 g [Pistazienmus](#)¹
- 30 g Mehl
- 15 g Zucker
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Die gemahlene Nüsse, den Puderzucker, 1 Ei und 1 Eigelb hell-schaumig schlagen. Die Pistaziencreme unterrühren.

Das Eiweiß mit 10 g Zucker zu Eischnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees zur Eigelbmasse geben, unterrühren und so die Massen angleichen. Dann den restlichen Eischnee zusammen mit dem gesiebten Mehl und am Ende, der geschmolzenen Butter unterziehen. Die Biskuitmasse kreisförmig auf ein Backpapier oder eine Backmatte streichen und ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen, dann einen Kreis mit 16 cm Ø ausschneiden und diesen auf die Cassiscremeschicht platzieren. Nun die Tortaflexform mit der Torteneinlage einfrieren.

Pistazienknusperboden

Streusel

- 30 g Mehl
- 30 g weiche Butter
- 30 g gemahlene Mandeln
- 30 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten rasch zu einem Streuselteig verarbeiten und auf einer Silikonmatte oder einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Bei 160 Grad Ober-/ Unterhitze ca. 10 - 15 Minuten goldbraun backen.

- 60 g Streusel (siehe oben)

- 15 g Crêpes dentelle Waffelröllchen ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)¹⁾)
- 1 El. fein gehackte grüne Pistazienkerne
- 15 g Pistazienmus
- 30 g weiße Kuvertüre

Streusel und Waffelröllchen etwas feiner bröseln und die Pistazien hinzufügen. Die Kuvertüre schmelzen und zusammen mit dem Pistazienmus zur Streuselmasse geben. Alles gut vermischen und dann zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3 mm dick ausrollen. Auf einer Platte liegend mindestens ½ Stunde in den Kühlschrank legen. Dann die obere Backpapierschicht abziehen und einen Kreis mit 17 cm ø ausschneiden. Diesen bis zur Verwendung in den Gefrierschrank legen.

Johannisbeer-Ricotta Mousse

- 210 g rote Johannisbeerpüree ([gekauft](#)* oder selbstgemacht + 10 % Zucker)
- 50 g Zucker
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine
- 180 g Ricotta (Kuh)
- 20 g Zitronensaft
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Das Johannisbeerpüree zusammen mit dem Zucker aufkochen lassen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Ricotta mit dem Zitronensaft glattrühren, das Johannisbeerpüree hinzufügen und gut verrühren. Die Creme auf ca. 30 Grad abkühlen lassen, dabei zwischendurch immer einmal umrühren. Dann die halbstief geschlagene Schlagsahne unterziehen.

Aufbau

Dreiviertel der Johannisbeer-Ricotta Mousse in die *erhöhte* Universoform (siehe Hinweis oben) füllen. Die gefrorene Torteneinlage aus der Tortaflexform lösen und mit der Madeleinetseite nach unten in die Mousse drücken. Mit der restlichen Johannisbeermousse bedecken und zum Abschluss den Pistazienknusperboden auflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Transparente Glanzglasur

- 85 g Wasser
- 15 g Zitronensaft, durch ein feines Sieb gefiltert
- 100 g Zucker
- 115 g [Glucosesirup](#)*
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen lassen. Die restlichen Zutaten zusammen aufkochen lassen und einen Moment leise köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Zuckerlösung auflösen. Die Glasur mit Folie bedeckt über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen.

Zum Gießen muss die Glasur dann wieder vorsichtig erwärmt werden (Mikrowelle oder Wasserbad). Ich habe sie mit ca. 30 Grad gegossen. Dies ist ein Richtwert! Die Glasur sollte wie Sahne fließen.

Vanille Namelaka (Optional für die Garnitur)

- 30 g Milch
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 1 g Gelatine (ca. 3/4 Blatt)
- 80 g weiße Kuvertüre
- 70 g kalte Sahne

Die Gelatine einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Die Milch mit der Vanille in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und alles zur Kuvertüre geben. Mit einem Stabmixer durchmischen und dabei die kalte Sahne hinzufließen lassen. In ein flaches Gefäß füllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 6 Stunde, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

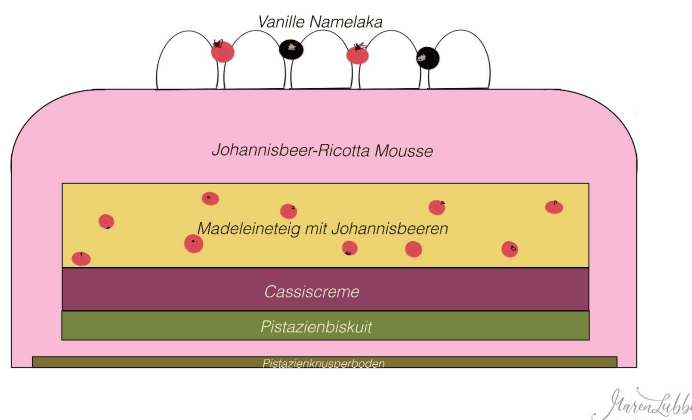
Fertigstellung

Die transparente Glasur erwärmen (ca. 28-32 Grad) – siehe Hinweis oben. Die gefrorene Torte aus der Form lösen und etwas erhöht auf eine Schale stellen, die überlaufende Glasur auffängt. Darauf achten, dass sich auf der Tortenoberfläche kein Reif gebildet hat. Einfach mit der flachen Hand entfernen. Die Torte nun gleichmäßig mit der transparenten Glanzglasur übergießen. Sobald die Glasur anzieht, die Tropfen am unteren Tortenrand vorsichtig abstreife, die Torte auf einen Teller oder einen Tortenkarton setzen und auftauen lassen.

Ich lasse meine Torten gerne gut abgedeckt über Nacht im Kühlschrank auftauen. Am nächsten Tag dann noch 1-2 Stunden bei Raumtemperatur.

Ich habe die Johannisbeertorte mit verschiedenen Schokoladenringen verziert (wie das geht, habe ich in [diesem Beitrag](#) beschrieben.)

Für die Garnitur die Vanille Namelaka wie Schlagsahne aufschlagen, in einen Spritzbeutel füllen und mit einer großen Lochtülle Tupfen auf die Tortenoberfläche dressieren. Dazwischen frische



rote und schwarze Johannisbeeren arrangieren, sowie mit etwas [Blattgold](#)¹ garnieren.