

TORTENNAME:

Freundschaft, Gemeinschaft und Kumpel in der Fehmarnbeltregion, wir sind ganz nah beieinander

Gruppe 3

Marie
Michael
Niki
Jelte

Die Torte besteht aus den folgenden Schichten:

- Mandelboden
- Kirschmousse/Pudding mit Frederiksdahl-Aroma
- Boden mit schwarzem Sesam und blauem Mohn
- Zitronenquark (Lemmon curd)
- Salzkekse
- Glasur (blau + weiß)
- Fondant und Schokoladendekor (Windräder usw.)
- Macarons als Muscheln usw.
- Quadratische Form

Mandelboden mit Mandeln

Zutaten:

- 4 Eiweiß
- 1-,5 dl Zucker
- 200 g Mandeln (kleingehackt)
- 70 g geschmolzene und abgekühlte Butter
- 1 El Weizenmehl

Herstellung:

Eiweiß zu fast steifem Schnee schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Die kleingehackten Mandeln und die Butter behutsam unterheben.

Eine mit Backpapier ausgelegte Backform mit Butter/Spray einfetten und mit Mehl bestreuen.

Den Teig in die Form füllen und den Boden bei 170°C für 20-25 Min. backen.



Boden mit schwarzem Sesam und blauem Mohn

Zutaten:

- 4 Eiweiß
- 1,5 dl Zucker
- 100 g schwarzen Sesamsamen (kleingehackt)
- 100 g blauer Mohn (kleingehackt)
- 70 g geschmolzene und abgekühlte Butter
- 1 EL Weizenmehl

Herstellung:

Eiweiß zu fast steifem Schnee schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Die gemischten Sesamsamen, den Mohn und die Butter vorsichtig unterheben.

Eine mit Backpapier ausgelegte Backform mit Butter/Spray einfetten und mit Mehl bestreuen.

Den Teig in die Form füllen und den Boden bei 170°C für 20-25 Min. backen.

Lemon curd

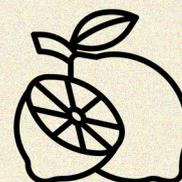
Zutaten:

- 2 Zitronen in Filets
- Saft von den restlichen Zitronen
- 100 g Zucker
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelb
- 2 dl Schlagsahne

Herstellung

Alle Zutaten in einem Thermomixer bei 80-85°C auf niedriger Stufe mixen, damit die Sahne nicht zu Butter wird.

Den Quark in den Kühlschrank stellen.



Kirschmousse

Zutaten:

- 250 g Armarenakirschen
- 250 g Kirschen (eventuell gefroren)
- 300 g Zucker
- 4 El Zitronensaft
- 9 Blatt Gelatine (18 g)
- 225 g Mascarpone
- 2 TL Vanillezucker
- 470 g Schlagsahne

Herstellung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Alle Kirschen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einen Topf geben, aufkochen und ca. 15 Min. köcheln lassen. Die Masse durch ein Sieb zu einem Püree passieren.

Die eingeweichte Gelatine unter das Püree rühren und die Masse abkühlen lassen. Die Sahne leicht schaumig schlagen und sowohl Mascarpone als auch Schlagsahne unter die Beerenmasse heben.

Mousse auf den Mandelboden in der Form geben, mit Zitronenquark beträufeln und den schwarzen Sesam-/Mohnboden auflegen.

Die Torte für mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.

In der Zwischenzeit die weiße Schokoladenmousse zum Bestreichen der Torte zubereiten.



Weißer Schokoladenmousse

Zutaten:

- 3 Eigelb
- 2 ganze Eier
- 130 g Zucker
- 350 g geschmolzene weiße Schokolade 30%
- 1 l Schlagsahne
- 2 Limetten
- Evtl. 6 g Gelatine (aufgeweicht und geschmolzen)



Herstellung:

Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und auf 30°C temperieren.

Eigelb, Vollei und Zucker leicht und schaumig schlagen.

Die Schale von den Limetten abreiben und den Saft auspressen.

Die Sahne zu einem leichten Schaum aufschlagen.

Die geschmolzene Schokolade in die Eimasse einrühren, ggf. Gelatine dazugeben, die Limettenschale und den Saft dazugeben und schließlich die geschlagene Sahne unterheben.

Die Masse im Kühlschrank abkühlen lassen. Dann auf die gefrorene Torte streichen. Die Torte erneut einfrieren.

Etwa 2-3 Stunden vor dem Servieren die Torte mit Ocean-Glasur glasieren, und die Torte kann dann serviert werden.

Ocean-Glasur

Zutaten:

- 2 Blatt Gelatine = 4 g
- 200 g weiße Schokolade
- 130 g Sahne
- 30 g Wasser
- 25 g Glukose
- 20 g Rapsöl



Herstellung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Sahne, Wasser und Glukose in einem Topf erhitzen und vom Herd nehmen, sobald es zu kochen beginnt.

Die Sahnemischung vorsichtig unter Einsatz des Stabmixers über die Schokolade gießen (der Stabmixer muss unter (in) der Mischung stehen, um Blasen zu vermeiden). Gelatine und Öl hinzugeben.

Eine Hälfte blau und die andere weiß einfärben. Beide auf 30-32°C temperieren und die gefrorene Torte glasieren.

Die Torte verzieren mit: zerkleinerten Salzcrackern, Muscheln aus Marcarons mit Zitronenquark zusammengelegt, Windrädern aus Schokolade usw.



Macarons

Zutaten:

(12 kleine Macarons)

Makronböden

- 45 g Mandeln (oder Mandelmehl)
- 75 g Puderzucker
- 1 großes Eiweiß
- 25 g Zucker

Makronboden:

Mandeln abziehen und zu feinem Mandelmehl verarbeiten.

Puderzucker zum Mandelmehl geben und weiter mixen.

Die Mischung durch ein Sieb streichen.
Eiweiß und Zucker in eine Schüssel geben und auf niedrigster Stufe etwa eine Minute lang schlagen.

Dann einige Minuten auf höchster Stufe schlagen, bis die Baisermasse weiche Spitzen bildet.

Die Mandelmischung unter den Eischnee heben (den Teig mit einem Schaber etwa 35 Mal an den Rand der Schüssel drücken).

Die Masse in einen Spritzbeutel mit runder Spitze füllen und kleine Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Die ungebackenen Böden etwa eine halbe Stunde lang bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Bei 160°C für ca. 12 Min. backen.

