



Schokoladentorte "Sternenkuppel"

*Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: [Silikon Kuppelform](#)¹ 18cm Ø, Springform 16 cm Ø

Tag 1

Vanille-Tonka Crème brûlée

- 95 g Vollmilch
- 65 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 0,4 g (ca. ½ Teel.) geriebene [Tonkabohne](#)¹ (*ich würde beim nächsten Mal etwas weniger nehmen*)
- 2 Eigelbe Gr. S (26g)
- 23 g Zucker
- 1 ½ Blätter Gelatine

Vollmilch und Sahne zusammen mit der geöffneten Vanilleschote und der geriebenen Tonkabohne aufkochen. Vom Herd nehmen und mindestens eine halbe Stunde abgedeckt ziehen lassen. Dann die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Die Vanilleschote aus der Sahne entfernen und die Sahne erneut erhitzen. Die heiße Sahne unter Rühren zur Eigelbmasse geben. Dann alles zurück in den Topf gießen und die Creme bei mittlerer Hitze auf höchstens 82 Grad erhitzen, dabei stetig rühren! Anschließend durch ein Sieb gießen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Crème brûlée in die Kuppelform gießen, abkühlen lassen und anschließend abgedeckt einfrieren.

Schokoladen Glanzglasur

- 80 g Sahne
- 180 g Zucker
- 100 g Wasser
- 70 g dunkler Backkakao, gesiebt
- 6 g Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. In einem weiteren Topf den Zucker und das Wasser zum Kochen bringen. Wenn der Sirup 110 Grad erreicht hat die heiße Sahne und den Kakao hinzufügen und unterrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Glasur mit einem Stabmixer aufemulgieren und anschließend durch ein feines Sieb gießen. Gut abgedeckt bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Tag 2

Sablé breton

- 65 g Mehl
- ½ Teel. Backpulver
- 45 g weiche Butter
- 1 Eigelb
- 45 g brauner Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz

Mehl und Backpulver mischen. Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel verrühren. Dann das Mehl einarbeiten und danach die Eigelbe. Den Teig in Folie eingeschlagen eine Stunde kaltstellen. Danach den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen und den Teig 1 cm dick ausrollen. Eine Springform 16cm Ø fetten oder mit Backpapier auslegen. Einen Kreis von 16 cm Durchmesser ausschneiden und in die Springform legen. Den Sablé breton ca. 20- 25 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Schokoladen Biskuit

- 2 Eigelbe
- 32 g Zucker
- 11 g Butter, geschmolzen
- 1 Eiweiß
- 10 g Zucker
- 18 g Mehl
- 8 g dunkler Backkakao

Den Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen. Die Butter schmelzen. Die Eigelbe mit 32 g Zucker zu einer hellgelben schaumigen Masse verschlagen und anschließend mit der geschmolzenen Butter verrühren. Das Eiweiß mit den 10 g Zucker zu Eischnee aufschlagen und diesen mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl und den Kakao darüber sieben und ebenfalls unterheben. Die Masse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Backblech streichen. ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis von 14 cm Durchmesser ausschneiden.

Schokoladen-Karamellmousse

- 2 Bl. Gelatine
- 145 g flüssige Sahne
- 62 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 210 g dunkle [Kuvertüre 70 %](#)¹
- 430 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in der Microwelle oder dem Wasserbad schmelzen. Die Sahne in einem Topf erhitzen. Den Zucker in einem anderen Topf karamellisieren bis er goldbraun ist. Dann mit der heißen Sahne ablöschen und rühren bis der gesamte Zucker in der Sahne gelöst ist. Auf 60 Grad abkühlen lassen und dann die Eigelbe unterrühren. Die Creme auf gut 70 Grad erhitzen und dabei immer weiter rühren! Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die heiße Masse in drei Portionen unter die Kuvertüre rühren. Wenn die Schokoladencreme eine Temperatur von 40-45 Grad hat, die Sahne cremig schlagen und vorsichtig unterheben. Die Mousse sollte nun gleich weiter verwendet werden.

Aufbau

Dazu die eingefrorene Crème brûlée Einlage aus der Kuppelform nehmen und kurz beiseite legen. Die Form sorgfältig abwaschen und abtrocknen. Zirka ein Drittel der Schokoladenmousse einfüllen und am Rand der Form hochziehen. Die gefrorene Crèmeschicht mittig einlegen und mit einer Schicht Schokoladenmousse bedecken. Die Schokoladenbiskuitscheibe einlegen. (Ich habe mir erlaubt, sie mit Amaretto zu tränken ;-)). Den Biskuit mit Schokomousse bedecken und zum Schluss den Sablé breton auflegen und sanft eindrücken. Die Oberfläche glätten, mit Folie abdecken und die Torte eine Nacht einfrieren.

Ich habe die Schokoladendekoration selbst hergestellt. Dafür habe ich temperierte dunkle [Kuvertüre](#)¹ auf [Transferfolie](#)¹ gestrichen und, sobald die Schokolade angefangen hat zu kristallisieren, mit Sternformen ausgestochen. Die Sterne über Nacht gut verschlossen im Kühlschrank lagern.

Tag 3

Die Schokoladenglanzglasur in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf gut 40 Grad erwärmen. Auf 32 und 35 Grad abgekühlt ist sie dann bereit zum Gießen. Nun die gefrorene Kuppeltorte aus der Form befreien und auf ein Rost oder eine kleine Schüssel stellen, die auf einer Schale steht, die überlaufende Glasur auffangen kann. Die warme Glasur gleichmäßig über die gefrorene Torte gießen. Überschüssige Glasur am unteren Rand vorsichtig mit einer kleinen Palette entfernen und die Torte dann auf einen Teller stellen. Mit kleinen [Goldsternchen](#) bestreuen und mit den vorbereiteten Schokoladensternen dekorieren. Die Torte braucht mindestens 2-3 Stunden zum Auftauen. Sie kann am selben Tag, aber problemlos auch noch am nächsten Tag serviert werden.

Quelle: [Haute Pâtisserie](#)¹ // Originalrezept: Sébastien Brocard (*Mengenangaben an verwendete Form angepasst*)

Copyright: Maren Lubbe - <https://maluskoestlichkeiten.de> 2018