



Limetten-Himbeer Torte mit Rose & Matcha

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

Verwendete Formen: [Silikonform "Saturn"](#) *, [Silikonform "Goutte"](#) *, [Silikonform Pomponettes](#)*, Springform 20 cm Ø

Zutaten für eine Torte mit 18 cm Ø:

Limetten Curd

- 1 Ei (50 g)
- 40 g Zucker
- feiner Abrieb von 2-3 Bio Limetten
- 40 g Limettensaft
- 1 Blatt Gelatine
- 20 g Butter

Die Gelatine einweichen. Ei, Zucker, Limettensaft und -abrieb in einem kleinen Topf verrühren und sachte unter Rühren auf 82 Grad erwärmen. Dann durch ein Sieb gießen und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Masse auflösen. Die Butter hinzufügen und mit einem Stabmixer einarbeiten. Das Limetten Curd auf fünf Vertiefungen der [Pomponettes Silikonform](#)* verteilen und für mindestens 3 Stunden einfrieren. Es bleibt ein kleiner Rest, der auch auf dem Frühstücksbrötchen köstlich schmeckt.

Limettenmousse (Dominik Fitz)

- 70 g Vollmilch
- feiner Abrieb von 2-3 Bio Limetten
- 1½ Blätter Gelatine

- 110 g weiße Kuvertüre
- 40 g Limettensaft
- 140 g Schlagsahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit den Limettenzesten in einem kleinen Topf einmal kurz aufköcheln lassen, vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch die weiße Kuvertüre schmelzen. Die aromatisierte Milch durch ein feines Sieb streichen und abermals leicht erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Limettenmilch auflösen und die Milch nach und nach unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Hat die Masse etwa 35 Grad erreicht, den Limettensaft in feinem Strahl und unter stetem Rühren hinzufügen. Die Sahne cremig schlagen und unter die Limettencreme ziehen. Die Limettenmousse auf fünf Vertiefungen der [Goutte Silikonform*](#) verteilen (es bleibt ein Rest). Die gefrorenen Limetten Curd Halbkugeln aus der Form lösen und mit der runden Seite nach unten in die Mousse drücken. Mit etwas Limettenmousse abschließen, glattstreichen und mit Folie bedeckt einfrieren.

Matcha-Limetten Financierteig

- 80 g Puderzucker
- 30 g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 2 Teel. Matcha Tee (ich habe [aiya-Matcha*](#) verwendet)
- 30 g gemahlene Mandeln
- 70 g Eiweiß (von ca.2 Eiern)
- Abrieb einer Limette
- 50 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 20 cm Ø mit Backpapier auslegen. Die Butter schmelzen.-

Puderzucker, Mehl, Backpulver und Matchateepulver in eine Schüssel sieben. Die gemahlene Mandeln und den Limettenabrieb hinzufügen. Das Eiweiß nur ein wenig mit einer Gabel verschlagen, zu den trockenen Zutaten geben und verrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter mit einem Gummischaber einrühren. Den Teig in die Springform geben und 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Ring von ca. 17 cm Außen- und 10 cm Innendurchmesser ausstechen (so dass der Teigring gut in die Saturn-Form passt).

Himbeer-Rosen Mousse

- 200 g Himbeerpüree (selbstgemacht oder [gekauft](#)¹)
- 85 g flüssige Sahne
- 3 Eigelb
- 70 g Zucker
- 5 Blätter Gelatine
- 270 g Schlagsahne
- 3 El. [Rosenwasser](#)¹

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Himbeerpüree und flüssige Sahne in einem kleinen Topf verrühren und aufkochen. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker verquirlen. Die heiße Himbeersahne in die Eigelbmasse rühren. Danach alles zurück

in den Topf geben und bei milder Hitze und unter Rühren auf 82 Grad bringen. Die Masse dickt nun etwas an. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Wenn die Fruchtcreme auf ca. 30 Grad heruntergekühlt ist, die Sahne cremig schlagen und zusammen mit dem Rosenwasser unterheben. Die Himbeermousse in die [Saturn-Silikonform](#)* füllen, den vorbereiteten Financierteigring darauf legen und leicht hineindrücken. Abgedeckt über Nacht einfrieren.

Am nächsten Tag:

Mirror glaze

- 5 Blätter Gelatine
- 125 g [Glucosesirup](#)*
- 63 g Wasser
- 125 g Zucker
- 83 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. „Milchmädchen“
- 125 g weiße Kuvertüre
- grüne Lebensmittelfarbe (ich verwende Gelfarben)

Hinweis: Ich habe die grüne Mirror glaze diesmal am selben Tag verwendet und nicht über Nacht gelagert! (Hat auch gut geklappt ;-)) Wer sie am Tag zuvor zubereiten möchte bedeckt die Oberfläche mit Frischhaltefolie und stellt die Glasur über Nacht in den Kühlschrank. Am nächsten Tag wieder erwärmen und bei ca. 32 Grad gießen.

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen (gut 100 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun noch die grüne Lebensmittelfarbe einrühren. Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen und Bläschen zu entfernen. (Bei 32-35 Grad ist sie verwendungsfähig.)

Fertigstellung

- [weißes Velvetspray](#)*
- grüner Microwellenbiskuit nach dem Rezept von [Vanilletanz](#)
- kandierte [Rosenblüten](#)¹
- grüne Schokoladendeko (weiße Kuvertüre mit grüner [Schokoladenfarbe](#)* gefärbt)
- Essbares [Blattgold](#)¹

Das Velvetspray nach Anweisung vorbereiten. Die gefrorene Himbeermousse aus der Saturnform lösen und gleichmäßig mit dem Velvetspray besprühen.(Ich gehe dafür immer nach draußen und ziehe mir Gummihandschuhe an ;)) .Die Mirror glaze ggf. über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf etwa 40 Grad erhitzen damit sie sich wieder verflüssigt. Auf ca. 32 Grad abkühlen lassen. Dann die eingefrorene Limettenmousse aus den Förmchen lösen und auf ein Rost stellen, das auf einer Schale zum Auffangen der überschüssigen Glasur liegt. Die Glanzglasur gleichmäßig über die Törtchen gießen. Dabei darauf achten, dass die gesamte Oberfläche, sowie die Ränder bedeckt sind. Die Glasur zieht auf der gefrorenen Oberfläche sogleich an. Tropfen am unteren Rand vorsichtig mit einer kleinen Palette abstreifen und die grünen Törtchen vorsichtig auf der weißen Torte platzieren. Am sichersten gelingt dies, in dem man oben einen Zahnstocher einsticht und die Törtchen

unten mit einer kleinen [Winkelpalette](#)* anhebt.

Die Spitze jedes Törtchens mit Blattgold verzieren. Die Torte mit kandierten Rosenblüten, grünem Mikrowellenbiskuit und grünem Schokoladendekor oder nach Wunsch dekorieren.

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