



Gewürzmousse Törtchen mit Mandarine & Krokant

Verwendete Formen: **Silikonform Petit Fours***, **Silikonform Diamanten***

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

Mandarinen Curd

- 1 Ei (50 g)
- 40 g Zucker
- 25 g Bio-Mandarinenabrieb
- 40 g Mandarinsaft
- 1 Blatt Gelatine
- 25 g Butter

Die Gelatine einweichen. Ei, Zucker, Mandarinsaft 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 Mandarinen Curd auf sechs Vertiefungen der **Petits Fours Silikonform*** verteilen und für 4-6 Stunden einfrieren.

Schoko-Krokant Biskuit (Bernd Siefert)

- 40 g Marzipanrohmasse
- 2 Eier, getrennt
- 50 g Zucker
- 25 g dunkler Backkakao, gesiebt
- 20 g Krokant

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier sauber trennen. Die

Marzipanrohmasse ggf. ganz leicht erwärmen damit sie geschmeidig wird. Das Eigelb hinzufügen und mit dem Mixer sehr schaumig schlagen. Danach das Eiweiß mit dem Zucker in einer separaten Schüssel zu Eischnee schlagen. Den Eischnee und den Kakao abwechselnd unter die Eigelbmasse ziehen. Den Schokoladenteig mit einer großen Palette ca. 1 cm dick gleichmäßig auf ein mit Backpapier oder besser Silikonmatte belegtes Backblech streichen. Mit dem Krokant bestreuen. Ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen und 6 Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen.

Gewürzmousse

- 70 g flüssige Sahne
- Gewürze nach Geschmack – Ich habe ½ Zimtstange, 1 Anisstern, 2 Kardamomkapseln und Vanille verwendet –
- Abrieb von 3 Bio-Mandarinen
- 1 Eigelb
- 1 Teel. Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 120 g weiße Kuvertüre
- 40 g Mandarinenensaft
- 140 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit den Gewürzen kurz aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Danach durchsieben. Es sollten 60 g sein, ggf. mit etwas Sahne auffüllen und erneut aufkochen. Die Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Das Eigelb mit dem Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die heiße Gewürzmilch dazu gießen und verrühren. Alles zurück in den Topf geben und unter Rühren auf 82 Grad erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Creme auflösen und diese in drei Portionen unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Den Mandarinenensaft in feinem Strahl unterrühren. Die Sahne cremig schlagen und sobald die Creme auf ca. 30 Grad abgekühlt ist unterheben.

- Orangen- oder Mandarinenkonfitüre

Die Gewürzmousse in die **Diamanten Silikonform*** füllen (nur zu Dreiviertel befüllen!). Die gefrorenen Mandarinen Curd Einleger aus der Form nehmen und in die Gewürzmousse drücken. Mit einer dünnen Schicht Gewürzmousse bestreichen. Die Schokoladenteigkreise mit etwas Orangenmarmelade bestreichen und in die Mousse drücken. Glattstreichen, mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht einfrieren.

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
- **weiße Lebensmittelfarbe**¹

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 die Lebensmittelfarbe einrühren. Die Masse mit dem Stabmixer durchmischen, dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche der Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Eiskristall Schokoladen Aufleger

- 100 g dunkle Kuvertüre 70 %
- **Goldpuder***

Ich empfehle die Kuvertüre zu temperieren, damit die Kristalle einen schönen ‚Knack‘ bekommen. Eine gute Anleitung dafür findet ihr **hier** oder **hier**. Eine Vorlage für die Kristalle habe ich **hier** ausgedruckt (ihr müsst etwas nach unten scrollen). Das Blatt mit der Vorlage auf den Tisch legen und mit einem Blatt Backpapier überdecken, so dass ihr den Stern dadurch erkennen könnt. Die temperierte Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel (kann man leicht **selbermachen**) füllen und eine winzige Spitze davon abschneiden. Nun die Kristallkontur mit der Schokolade ‚nachmalen‘. So lange die Schokolade noch feucht ist mit dem Goldpuder bestäuben. Auf diese Weise 6 Eiskristalle (oder sicherheitshalber ein paar mehr) fertigen. Die Eiskristalle bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Man kann/sollte sie am Vortag zubereiten, damit sie gut durchhärten.

Am nächsten Tag

Glasur & Dekoration

Die Mirror glaze im Wasserbad oder der Mikrowelle bei 45 Grad verflüssigen. Wenn sie wieder auf ca. 35 Grad heruntergekühlt ist, die gefrorenen Törtchen aus der Form nehmen und auf ein Rost stellen, welches über einer Schale steht, die überschüssige Glasur auffangen kann. Die Mirror glaze über die gefrorenen Törtchen gießen und darauf achten, dass jede Törtchen komplett überzogen ist. Überschüssige Glasur vorsichtig abstreifen und den unteren Rand mithilfe eines Löffels mit Krokant oder **Goldcrunch**¹ verzieren. Jedes Törtchen auf einen **Pappuntersetter** * oder einen Teller stellen, mit Goldpuder bestäuben und mit je einem Eiskristall aus Schokolade belegen. Die Törtchen am selben oder spätestens am nächsten Tag servieren.

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