



Beerentorte mit Zitrone & zitronigen Kräutern

Zutaten für eine Torte mit 18 cm - 20 cm Durchmesser (meine Torte hat 18 cm ø)

- Zunächst habe ich aus gemischten Beeren (Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren u. Himbeeren - frisch oder TK) ein Fruchtピューree hergestellt. Dafür die Beeren kurz aufkochen und am besten durch eine [Flotte Lotte](#)* oder ein Sieb passieren. Das Püree sollte frei von den kleinen Samen sein!

Fruchtschicht (16-18 cm ø)

- 160 g Beerenpüree (gemischte Beeren s. o.)
- 25 g Puderzucker
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ein Drittel des Beerenpürees zusammen mit dem Zucker in einem kleinen Topf erwärmen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und nach und nach das restliche Beerenpüree unterrühren. Die Fruchtmasse in eine Form mit 16-18cm Durchmesser füllen und einfrieren. Ich habe eine [Tortaflex Silikonform](#)* verwendet. Daraus lässt sich die gefrorene Fruchteinlage später spielend lösen. Alternativ einen [Tortenring](#)* oder eine Springform in entsprechender Größe mit [Tortenrandfolie](#)* auslegen.

Beerenmousse (16-18 cm ø)

- 250 g Beerenpüree
- 60 g Zucker
- 3 ½ Blätter Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ein Drittel des Beerenpürees zusammen mit dem Zucker in einem kleinen Topf erwärmen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und nach und nach das restliche Beerenpüree unterrühren. Die Fruchtmasse in den Kühlschrank

stellen und hin und wieder umrühren. Kurz vor dem Gelieren die Schlagsahne cremig schlagen und unter das Beerenpüree ziehen. Die Form mit der angefrorenen Fruchtschicht aus dem Gefrierschrank holen, die Beerenmousse darauf verteilen und die Form am besten über Nacht einfrieren.

Zitronenkräuter Biskuit

- 2 Eier, getrennt
- 50 g Zucker
- 45 g Mehl
- 10 g gemahlene Mandeln
- 1 El. Sonnenblumenöl
- 1 El. gehackte Kräuter (Zitronenmelisse, - verbene)
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- ggf. etwas grüne Lebensmittelfarbe

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Kräuter fein hacken und mit dem Öl vermengen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen (ggf. etwas grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen). Das Eigelb mit dem Kräuteröl vermengen und sachte einrühren. Das gesiebte Mehl und die gemahlene Mandeln darübergeben und dem Zitronenabrieb unterheben. Den Teig etwa ½ cm dick auf ein, mit Backpapier oder [Silikonmatte](#)* belegtes Blech streichen und bei 180 Grad ca. 12-15 min backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit ca. 16-18 cm Durchmesser ausschneiden. Die Reste des Biskuits dürfen vernascht werden ;-)

Zitronen-Kräuter Mousse (18-20 cm Ø)

- 200 g Vollmilch
- 100 g flüssige Sahne
- 5 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 1 Sträußchen Zitronenverbene und/oder Zitronenmelisse (ich habe eine Mischung von beiden verwendet. Kann ggf. durch Verbena (Eisenkraut) Tee ersetzt werden)
- Schale einer Bio Zitrone
- 5 Blätter Gelatine
- 230 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch, Sahne mit den Kräutern und der dünn abgeschälten Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Kräuter und die Zitronenschale entfernen und die aromatisierte Sahnemilch erneut zum Kochen bringen. Die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen. Die heiße Sahnemilch unter stetigem Rühren langsam zur Eimasse gießen. Die Eimilch durch ein Sieb zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei milder Hitze und unter Beobachtung der Temperatur auf 85 Grad (!) bringen, bis die Creme etwas andickt. Anschließend in eine saubere Schüssel füllen und die eingeweichte Gelatine in der Zitronencreme auflösen. Bis zum Gelierzeitpunkt in den Kühlschrank stellen. Dabei zwischendurch immer einmal umrühren und kontrollieren, wann die Gelatine beginnt anzuziehen (wichtig!). Erst dann die Sahne cremig schlagen und nach und nach unter die Zitronencreme ziehen.

Eine Form mit 18-20 cm. Durchmesser mit Tortenrandfolie auslegen. Etwa zwei Drittel der Zitronencreme in die Form gießen. Die eingefrorene Fruchteinlage aus ihrer Form lösen und mit der Fruchtschicht nach unten gerichtet vorsichtig in die Zitronencreme legen. Die restliche Zitronenmasse darauf verteilen, die Biskuitschicht auflegen und sanft hineindrücken. Alles mit Folie bedecken und über Nacht einfrieren.

Mirror Glaze / Glanzglasur

- 6 Blätter Gelatine
- 150 g [Glucosesirup](#) *
- 75 g Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g gesüßte Kondensmilch (z. B. "Milchmädchen")
- 150 g weiße Kuvertüre, gehackt oder Pellets
- pink + violette Lebensmittelfarbe (ich habe Gelfarbe verwendet)

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 unterrühren. Die Masse mit dem Stabmixer durchgemixt werden, jedoch ohne Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche des Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung:

Die Mirror glaze im Wasserbad oder der Microwelle auf etwa 40 Grad erwärmen, bis sie sich wieder verflüssigt. Wenn sie wieder auf ca. 35 Grad abgekühlt ist, die eingefrorene Torte aus der Form lösen und auf einen Ring und/oder eine Schüssel platzieren, so dass die überschüssige Glasur abfließen kann. Die Glasur gleichmäßig über die Torte gießen. Dabei darauf achten, dass auch die Ränder komplett bedeckt sind. Die Glasur zieht durch die eiskalte Torte sogleich an und kann anschließend mit Beeren und Verbenablätter dekoriert werden. Die Torte muss nun nur noch auftauen und sollte möglichst am selben Tag serviert werden. Da sieht die Mirror glaze immer am schönsten aus. - Ich könnte mir vorstellen, dass man alternativ zur Glanzglasur die gefrorene Torte auch mit Velvetspray besprühen könnte oder einfach so lassen und z. B. mit Sahne und Früchten garnieren könnte. Das habe ich allerdings nicht getestet.