



Schokoladentorte mit Cranberries, Orange und Rosmarin

Cranberryschicht

- 200 g Cranberries
- 75 g frisch gepresster Orangensaft
- Abrieb einer ½ Bio Orange
- 150 g Gelierzucker 1:2
- 1 Blatt Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Cranberries waschen und mit dem Orangensaft in einem Topf kochen bis sie alle geplatzt sind. Den Orangenabrieb und den Gelierzucker hinzufügen und nach Packungsanleitung (ca. 4 min) unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und einen Moment abkühlen lassen, dann die Gelatine darin auflösen. Das Cranberrykompott in eine [Silikonform](#)* oder einen Ring mit 16 cm Durchmesser füllen, glattstreichen und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.

Baiserstangen

- 2 Eiweiß (ca. 70 g)
- 1 Prise Salz
- 70 g feiner Zucker
- 60 g Puderzucker

Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.- Eiweiß in eine blitzsaubere, fettfrei Schüssel geben, Salz hinzufügen und mit dem Mixergerät/ Küchenmaschine aufschlagen. Dabei nach und nach den Zucker hinzufügen. Anschließend den Puderzucker über den Eischnee sieben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit 8 mm [Rundtülle](#)* füllen und lange, möglichst gleichmäßige Streifen auf das Backpapier spritzen. Das klappt am besten, wenn man die Tülle 1-2 cm über der Oberfläche hält und die Masse gewissermaßen wie einen Faden auf das Backpapier legt. Die Baiserstangen ca. 1 - 1,5 Stunden im Backofen trocknen lassen. Dabei

die Backofentür einen ganz kleinen Spalt offen lassen (Messer o.ä. einklemmen.)

Orangenbiskuit

- 3 Eier, getrennt
- 75 g Zucker
- 70 g Mehl
- 15 g gemahlene Mandeln
- Abrieb einer Bio Orange
- 1 Ei Butter, geschmolzen

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Butter schmelzen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Das Eigelb sachte einrühren. Das gesiebte Mehl und die gemahlene Mandeln darübergeben und mit dem Orangenabrieb unterheben. Zwischendurch einen Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls mit unterheben. Den Teig mithilfe einer großen Palette etwa 1 cm dick auf ein, mit Backpapier oder [Silikonmatte](#)* belegtes Blech streichen und bei 180 Grad ca. 12-15 min backen. Abkühlen lassen und zwei Kreise von 16 cm Durchmesser ausschneiden.

Tränke und Garnitur

- Frisch gepresster Saft einer Orange
- 10 g Zucker

Orangensaft und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und anschließend abkühlen lassen

- einige frische Cranberries
- Zucker

Für die gezuckerten Cranberries zunächst einen Zuckersirup herstellen. Dafür etwas Wasser (ca. 50 g) und die gleiche Menge Zucker zusammen aufkochen und abkühlen lassen. Die frischen Cranberries mit Zuckersirup benetzen, abtropfen lassen, in einen Teller legen und mit Zucker bestreuen. Die Cranberries ein wenig im Zucker „herumrollen“ und dann trocknen lassen.

Milchschokoladenmousse mit Rosmarin (*Matthias Ludwigs*)

- 150 g flüssige Sahne
- 15 g Zucker
- 15 g Rosmarin
- 3 Blätter Gelatine
- 360 g [Milchschokoladen Kuvertüre](#)* 33-38%
- 15 g Kakaobutter (alternativ weiße Kuvertüre)
- 330 g Schlagsahne

Die flüssige Sahne mit dem Zucker und dem Rosmarin aufkochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Schokoladenkuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen. Die Rosmarinsahne nach 10 Minuten durch ein Sieb gießen, 140 Gramm abwiegen und abermals kurz aufkochen. Die Kakaobutter und die Gelatine einrühren und die Sahne anschließend in drei Portionen zur Kuvertüre geben. Dabei nach jeder Portion glattrühren. 330 g Sahne cremig schlagen. Wenn die Temperatur der Schokoladenmasse ca. 35 Grad hat, die Sahne unterheben. Die Hälfte der Mousse in einen Einmalspritzbeutel ohne Tülle füllen.

Fertigstellung

Den Rand eines Tortenringes oder einer Springform mit 18 cm Durchmesser mit breiter [Tortenrandfolie](#)* auskleiden. Den ersten Biskuitkreis mittig einlegen und mit dem Orangensaft tränken. Die gefrorene Cranberryscheibe aus der Form lösen und auf den Biskuit legen. Die Ränder rund um Biskuit und Cranberryschicht mit Schokoladenmousse füllen. Das geht besonders gut mit dem Spritzbeutel. Die Form ein wenig rütteln, damit alle Zwischenräume ausgefüllt sind. Dann eine ca. 1 cm dicke Schicht Schokoladenmousse einfüllen. Darauf den zweiten Biskuit legen und ebenfalls tränken. Wiederum die Zwischenräume mithilfe der Spritztüte füllen und anschließend den gesamten Rest der Schokoladenmousse einfüllen. Erneut die Form vorsichtig rütteln, um Hohlräume zu vermeiden. Die Torte nun für mindestens drei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. (Wer möchte, kann sie an dieser Stelle auch einfrieren).

Die Baisergarnitur sollte möglichst nicht zu lange vor dem Servieren aufgebracht werden, da der Baiser mit der Zeit weich wird. Dafür die Stangen in verschieden lange Stücke schneiden. Den Tortenrand lösen, die Tortenrandfolie abziehen und den seitlichen Rand mit den Baiserstangen dekorieren. Das Zentrum der Torte mit den gezuckerten Cranberries und Rosmarinspitzen verzieren.