



REZEPT

Team zuckersüß: «Aramäische Heimat »

Aufbau:

1. Walnuss-Bisquit
2. Vanille-Eier-Bisquit
3. Granatapfel-Geleé
4. Füllung aus Mascarpone-Rahm-Joghurt-Limetten-Holunder Cremé
5. Buttercreme-Ganache
6. 2erlei Tränke: Granatapfel-Tränke und Holundersirup-Tränke
7. Karamellisierte Walnüsse
8. Geröstete Pinienkerne/Pistazienkerne
9. Deko: Isomalt Zuckerglasschüssel, Goldfarbe, Feigen, Granatapfelkerne, Nüsse, Blattgold
10. Torte schichten, aufbauen und finalisieren.

1. Walnuss-Bisquit:

Backofen auf 180°C vorheizen.

4 Eier (250g)
Zucker (1/2 von Eier) ca. 125g
1 Prise Salz
1 TL Vanillepaste
2 TL Vanilleessenz

Mit Maschine (Schwingbesen) auf höchster Stufe schaumig und hell mixen/schlagen.

1-2 TL Zimt
60-70 g gemahlene Walnüsse

In Eimasse reingeben und nur kurz umrühren/unterheben von Hand

Mehl (1/2 von Eier) ca. 125g

Reinsieben und nach und nach von Hand mit Schwingbesen unterheben. Keine Luft rausnehmen.

In Backform füllen und in der Mitte des Ofens ca. 30-35min. backen. Stichprobe machen. Boden abkühlen lassen.

2. Vanille-Eier-Bisquit:

Backofen auf 180°C vorheizen.

4 Eier (250g)

Zucker (1/2 von Eier) ca. 125g

1 Prise Salz

1 TL Vanillepaste und 2 TL Vanilleessenz ODER wie in der Show durch 3-4 Tonka-Bohnen (gemahlen) ersetzen.

Mit Maschine (Schwingbesen) auf höchster Stufe schaumig und hell mixen/schlagen.

Mehl (1/2 von Eier) ca. 125g

Reinsieben und nach und nach von Hand mit Schwingbesen unterheben. Keine Luft rausnehmen.

In Backform füllen und in der Mitte des Ofens ca. 30-35min. backen. Stichprobe machen. Boden abkühlen lassen.

3. Granatapfel-Geleé

5 dl Biotta Granatapfelsaft

3 EL Zucker

Back-Maizena 40-50 g

Alles in einem Topf verrühren und langsam erhitzen, knapp kochend, umrühren bis eine feste Masse entsteht, die noch vom Schwingbesen runterquillt. Dann in die vorbereitete Tortenringform mit Backpapierboden giessen und erkalten lassen im Kühlschrank oder Gefrierfach.

4. Füllung aus Mascarpone-Rahm-Joghurt-Limetten-Holunder Cremé

500g Mascarpone

400g Vollrahm

100g Nature Joghurt

30-40g Puderzucker (reinsieben)

3-4 Pack Sahnesteif (oder 15 TL Sanapart)

Alles zusammen zu einer festen/steifen Cremé schlagen.

Schale von 1-2 geraffelten Limetten (ganz fein)

1.5 -2 dl Holundersirup

In die Cremé reingeben. Nach und nach abschmecken, von Hand unterheben mit Kelle oder Schwingbesen.

Kühl stellen, falls nicht sofort verwendet wird.

5. Buttercremé-Ganache

500 g Butter (weich, Zimmertemperatur)
50 g Puderzucker
1 dl Vollrahm
200 g weisse Schokolade

1 dl Vollrahm aufkochen, dann Schokolade hinzugeben und schmelzen lassen.
Diese Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Butter und Puderzucker schaumig schlagen/rühren bis Masse hell und fluffig ist.
Dann die Rahm-Schokoladen Masse nach und nach zusammenfügen und
weitschlagen bis eine schöne Cremé entsteht.



6. 2erlei Tränke: Granatapfel-Tränke und Holundersirup-Tränke für Bisquitböden

1x Rote Tränke: Holundersirup, Granatapfelsaft, Rote Lebensmittelfarbe

1x neutrale Tränke: Holundersirup

7. Karamellierte Walnüsse

200 g Walnüsse grob hacken
Einige ganze Walnüsse für Deko ganz lassen.

160g Zucker
1dl Wasser

Alles zusammen in der Pfanne erhitzen (mittel bis hohe Stufe) und umrühren bis alles kocht. Geduld! Einkochen lassen bis alles klebt und hell ist. Mittlere Hitze und warten bis es langsam dunkelbraun karamellisiert.

Dann auf Backpapier auskühlen lassen.

8. Geröstete Pinienkerne/Pistazienkerne

Pinienkerne und Pistazien jeweils SEPARAT langsam nur anrösten, bis es ganz leicht knackt und Farbe annehmen. Ebenfalls auskühlen lassen.

9. Deko: Isomalt Glasschüssel, Gold, Feigen, Granatapfelkerne, Nüsse, Blattgold

Isomaltpulver
hohes Glas
Ballon klein aufblasen
Silikonmatte ohne Muster
Wäscheklammern

Isomaltpulver im Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und zum Schmelzen bringen. Nur alle 20 Sekunden umrühren. Ca. 8 Minuten bis es ganz flüssig ist.

Ballon auf die Öffnung des Glases setzen. Isomaltmasse auf flacher Silikonmatte einen Kreis giessen und dann auf den Ballon umlegen. Mit Wäscheklammern Falten in die Silikonmatte reinmachen und auskühlen lassen.

Wenn die Zuckermasse fest und abgekühlt ist. Den Ballon vorsichtig platzen lassen. Rand der Isomaltschüssel mit Goldfarbe bemalen und/oder Blattgold dekorieren.

10. Torte schichten, aufbauen und finalisieren.

Von unten nach oben:

- Walnussboden tränken mit roter Granatapfeltränke, Buttercreme Rand machen.

- mit Füllung füllen und Nüsse und Nuss-Crunch einlegen.

- Vanille/Tonka-Boden tränken mit Holundersiruptränke, Buttercreme Rand machen.

- mit Füllung füllen

- Walnussboden tränken mit Holundersiruptränke, Buttercreme Rand machen.

- mit Füllung füllen, Granatapfel-Geleé einlegen nochmals etwas füllung oben drauf.

- Vanille-Tonka-Boden umgekehrt mit Holdundersirup tränken, und abschliessend drauf.

- Torte komplett mit Buttercreme glattstreichen, und kühlen bis alles fest ist.

- Dekoration der Torte nach Belieben (Feigen, Granatapfelkerne, Nüsse, Blattgold).

- Zuckerglasschüssel obendrauf setzen und mit Granatapfelkerne füllen.