



Hinter Gittern Torte

👤 5 ⌚ ca. 90 min



von Corina Steiger

Zubereitung

Biskuitteig

- Das Eiweiss mit Salz halbsteif schlagen.
- Den Zucker löffelweise einstreuen und die Masse schlagen bis sie fest und glänzend ist.
- Die Eigelbe unterrühren und das Mehl in drei Teilen nacheinander dazu sieben und sorgfältig darunterziehen.
- Die flüssige Butter vorsichtig unter die Masse ziehen.
- Die Masse auf das vorbereitete Backblech gleichmässig verstreichen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 220°C in der Mitte 8- 10 Min. backen.

Aprikosengelée

- Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.
- Aprikosenpüree mit Puderzucker aufkochen lassen, Gelatine darin auflösen und kühl stellen.

Weisses Schokoladenmousse

- Gelatine im kaltem Wasser quellen lassen.
- Couverture schmelzen.
- Eiweiss steif schlagen.
- Eigelbe mit der Couverture vermischen, Gelatine im Calvados auflösen und darunter mischen.
- Eischnee und Schlagrahm darunter heben und kühlen.

Biskuittropfen

- Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und kühl stellen.
- Butter, Zucker und Vanillezucker im Rührkessel schaumig rühren.

Zutaten

Biskuitteig

- 8 Eiweiss
- 8 Eigelb
- 2 Prisen Salz
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 30 g Butter, flüssig, kühl

Aprikosengelée

- **400 g FINDUS Aprikosenpüree**
- 4 Blätter Gelatine
- 100 g Puderzucker

Weisses Schokoladenmousse

- 300 g weisse Couverture
- 2 Blätter Gelatine
- 2 EL Calvados
- 5 Eier
- 5 dl Schlagrahm

Biskuittropfen

- 210 g Eiweiss
- 0,5 g Salz





Hinter Gittern Torte

👤 5 ⌚ ca. 90 min



von Corina Steiger

Zubereitung

- Mehl mit einem Rührspatel vorsichtig unter die Masse melieren.
- Eischnee unter die Masse ziehen.
- Masse in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen und tropfen-ähnliche Tupfen dressieren.
- Im Backofen bei 180-200 °C ca. 10 Minuten backen.

Zuckerneste

- Isomalt aufkochen und zur passender Temperatur abkühlen lassen bis sich Fäden bilden, diese über eine gefettete Kelle tressieren und abkühlen lassen.

Aufbau der Torte

- Biskuit in lange Streifen schneiden und mit Aprikosengelee bestreichen, anziehen lassen.
- Das Haselnussglace einen Zentimeter dick darauf streichen und zu einer Schnecke formen und einfrieren.
- Einen weiteren Biskuitstreifen mit Aprikosensorbet bestreichen und fest an den Haselnusssschnecke andrücken, einfrieren.
- Nochmals einen Biskuitstreifen mit Haselnussglace bestreichen und wieder rundherum andrücken.
- Die angefrorene Torte auf einen weissen Biskuitboden platzieren und mit Schokoladenmousse einkleiden.
- Die Zuckerneste pro Kuchenstück platzieren und mit Blattgold und Lavendelblüten ausgarnieren.
- Die Torte mit den Biskuittropfen und Aprikosen, Schlagrahm ausgarnieren.

von Corina Steiger

Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 35 g Vanillezucker
- 250 g Weissmehl

Zuckerneste

- 100 g Isomalt

Aufbau der Torte

- **FRISCO Haselnussglace**
- **FRISCO Aprikosensorbet**
- Blattgold
- Lavendelblüten
- 2 dl Schlagrahm zum Ausgarnieren

