



White Caramel Mousse Törtchen

Caramel Mousse mit Kirschmousse-Kern und Mirror Glaze (für ca. 50 Kuppel-Törtchen Ø 7 cm)

White Caramel Mousse

ZUTATEN

180 g Eigelb
600 g Milch
40 g Zucker
700 g Weiße Schokolade mit Caramel
WHITE CARAMEL Art. Nr. 832
8 Blatt Gelatine (à 1,6 g)
1000 g Sahne (geschlagen)

HERSTELLUNG

Eigelb, Zucker und Milch unter ständigem Rühren auf 82 °C erhitzen, die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen und alles über die Schokolade geben. Die Masse pürieren und auf ca. 28 °C abkühlen lassen. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Kirschmousse-Kern

ZUTATEN

350 g Kirschpüree
5 Blatt Gelatine (à 1,6 g)
350 g Sahne (geschlagen)

HERSTELLUNG

Fruchtpüree erhitzen. Gelatine hinzufügen und auf ca. 28 °C abkühlen lassen. Geschlagene Sahne unterheben, in kleine Silikonhalbkugeln einfüllen (Ø 3–4cm) und einfrieren.



mittel

Rezept-Nr. 01-22

www.lubeca-marzipan.de/rezepte



Blonde Mirror Glaze

ZUTATEN

150 g Wasser

300 g Glucosesirup

300 g Zucker

200 g Sahne

300 g Weiße Schokolade mit Caramel

WHITE CARAMEL

Art. Nr. 832

12 Blatt Gelatine (à 1,6 g)

HERSTELLUNG

Wasser mit Glucosesirup und Zucker aufkochen. Die gequollene Gelatine unterrühren, über die Sahne und Schokolade geben und pürieren.

AUFBAU DES TÖRTCHENS

Zum Zusammensetzen wird Mandelbiskuit (Rezept 08-05) benötigt. Die Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf ein Backblech streichen und bei 200 °C ca. 15 Minuten backen. Anschließend mit einem kreisförmigen Ausstecher (Ø 6cm) ausstechen.

Die Mousse zu ca. 4/5 in Silikonhalbkugelförmchen (Ø 7 cm) dressieren. Nachdem die Mousse etwas angezogen ist, die gefrorene Kirschmoussehalbkugel mittig in die Form drücken und mit einem Biskuitboden abschließen. Die Mousse mit dem Boden tiefkühlen. Die Mirror Glaze bei 30–33 °C über die tiefgefrorenen Moussetörtchen gießen.

Nach Belieben fertigstellen und dekorieren (Beispiel: siehe Abbildung).