

Espresso-Mousse-Torte

von Wieland Buschmann aus Altenberge

Zutaten für den Mürbteig:

250 g Mehl (Type 405)
160 g kalte Butter
1 Ei
½ TL Salz

Zutaten für den Nougatkern:

150g Nougat
50 g ungezuckerte Cornflakes

Zutaten für die Zitronencreme:

Saft und Schalenabrieb von drei Zitronen (sollte ca. 90 g Saft ergeben)
90 g Zucker
3 Eier
15 g Speisestärke
30 g Zucker
120 g kalte Butter

Zutaten für die Espresso-Mousse:

2 Eier
2 Eigelb
175 g weiße Kuvertüre
Doppelter Espresso oder starker Kaffee
6 g Gelatine (ca. 3 Blatt)
500 g Sahne

Zutaten für die Glasur:

140 g Sahne
240 g Wasser
270 g Zucker
85 g Backkakao
18 g Gelatine (ca. 9 Blatt)

Zutaten für die Deko:

Zucker
Kaffeebohnen

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, kalte Butterwürfel und Salz mit den Händen verkneten und verreiben, bis kleine Brösel entstehen. Dann erst mit dem Ei verrühren. So wird der Teig knuspriger. Den Teig auf dem Blech in einem Tortenring (16 cm) etwa 10 – 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen. Komplett auskühlen lassen.

Für den Nougatkern die Cornflakes zerbröseln und den Nougat auf dem Herd oder in der Mikrowelle flüssig machen. Die Cornflakes und den Nougat vermischen. Einen Tortenring auf ein Brettchen oder einen Teller mit Backpapier als Unterlage stellen. Die Nougat-Cornflakes-Masse in dem Tortenring verstreichen, so dass der Ring etwa einen guten Zentimeter hoch gefüllt ist. Die Nougatmasse im Kühlschrank kalt stellen, bis der Nougat wieder fest geworden ist.

Für die Zitronencreme Zitronensaft, Schalenabrieb und 90 g Zucker im Topf auf dem Herd aufkochen. Eier, Stärke und 30 g Zucker in einer Schüssel glatt rühren. Durch ein Sieb den heißen Zitronensud nach und nach zu der Ei-Stärke-Mischung geben. Dabei ständig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Diese Mischung nun noch einmal im Topf auf dem Herd aufkochen. Wichtig: Ständig rühren, weil die Mischung leicht anbrennen kann. Vom Herd nehmen und die kalte Butter in kleinen Portionen mit einem Pürierstab unterziehen. Es entsteht eine cremig-breiige Masse. Diese wird nun auf die gekühlte Nougatmasse gestrichen. Die Zitronencremeschicht sollte ähnlich hoch sein wie die Nougatschicht. Nun wird der Nougat-/Zitronencreme-Kern ins Gefrierfach gegeben. Zum Weiterverarbeiten muss er hart gefroren sein.

Für die Espresso-Mousse die Sahne cremig, also nicht ganz steif schlagen. Einen doppelten Espresso oder einen Starken Kaffee kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier und Eigelb in einer Schüssel über einem Wasserbad „warm aufschlagen“. Die Eimasse ist dann lauwarm, wird vom Herd genommen und anschließend mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine „kalt geschlagen“. Das kann ein paar Minuten dauern, weil die Masse an Volumen zulegen soll. Derweil die Kuvertüre schmelzen. Diese unter ständigem Rühren langsam zur Eimasse hinzugeben. Die Gelatine ausdrücken und in dem heißen Espresso auflösen. Diesen ebenfalls unter Rühren zu der Ei-Kuvertüre-Masse geben. Nun mit einem Löffel oder einem Spatel die Sahne vorsichtig unter die Masse heben. Die fertige Mousse wird nun in eine Silikonform gegeben. Eine Silikonform ist anzuraten, weil sich die Mousse daraus später am besten wieder lösen lässt. Wieland Buschmann hat eine Form, die eine Mischung zwischen Ellipse und Halbkugel ist. Die genaue Gestalt der Silikonform ist aber nicht entscheidend. Diese Form hat einen Einfülldurchmesser von 18 cm, was passend für den Kern und den Mürbeteig ist, die ja in einem 16er-Tortenring gemacht wurden. Die Mousse nun also in die Silikonform gießen, so dass die Form zu etwas mehr als der Hälfte gefüllt ist. Den tiefgefrorenen Nougat-/Zitronencreme-Kern aus dem Eisfach nehmen, aus dem Tortenring lösen und vorsichtig in die Form auf die Mousse legen. Dabei liegt die Zitronenschicht unten. Der Kern wird leicht in die Mousse einsinken. Nun die Form mit der übrigen Mousse bis zum Rand füllen und als Abschluss den salzigen Mürbeteigboden daraufsetzen. Die gefüllte Form ins Eisfach stellen, bis alles hart gefroren ist.

Für die Glasur Sahne, Wasser, Zucker und Kakao glatt rühren und in einem Topf aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die heiße

Crème einrühren. Die Glasur mit einem Pürierstab durchmischen. Dabei den Pürierstab in einem schrägen Winkel halten und versuchen, möglichst viele Luftbläschen herauszuziehen, damit die Glasur möglichst glatt wird und den gewünschten Spiegeleffekt bekommt. Abkühlen lassen, bis die Glasur fast lauwarm ist. Noch einmal mit dem Pürierstab versuchen, letzte Luftbläschen herauszuziehen. Dann die hart gefrorene Mousse-Torte aus der Silikonform lösen und mit dem Boden nach unten auf ein Gitter stellen. Unter dem Gitter sollte ein Blech oder ähnliches stehen, das tief genug ist, um überschüssige Glasur aufzufangen. Nun die Glasur gleichmäßig nach und nach über die gefrorene Torte gießen. Dabei ruhig großzügige Mengen darüber gießen. Was herunterläuft, wird ja aufgefangen und kann z. B. für ein Dessert weiterverwendet werden.

Die glasierte Torte auf einen Tortenteller stellen und bis zum Servieren im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Wichtig: Am besten lässt sich die Torte in Portionsstücke schneiden, wenn sie noch leicht gefroren ist.

Für die Deko je nach Geschmack die gewünschte Menge Zucker in einem Topf schmelzen. Die flüssige Karamellmasse dünn auf Backpapier verteilen und einige ganze oder grob gemahlene Kaffeebohnen darauf verteilen. Abkühlen lassen und den Karamell zu unterschiedlich großen Scherben zerbrechen. Diese in die Oberfläche der Torte stecken. Auch übrig gebliebene Zitronencreme eignet sich für ein paar dekorative Tupfen.

Tipp: Die Zitronencreme (Lemon Curd) eignet sich auch gut als Brotaufstrich.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!