

tezukuri baking

Schokoladen-Himbeermousse-Traum/Disaster

VERÖFFENTLICHT AM 13. AUGUST 2012 VON TEZUKURIBAKING

2

Wie sicherlich bereits einige von euch bemerkt haben, ist mein Blog in den letzten 2-3 Wochen nicht nur vom Erscheinungsbild her ganz anders geworden... eine neue Webadresse habe ich auch noch gleich bekommen. Nach wie vor wird am Layout noch einiges gewerkelt und es fehlen noch ein paar Details die ich mir wünsche – ich plane zum Beispiel bald auch auf Facebook ein wenig aktiver zu werden. All das wäre aber nicht möglich ohne mein Allround-Supertalent Can (<http://twitter.com/iwantnext>) – ein ganz lieber Kollege von mir. Ich hab mal so ein wenig über meinen Blog geschnackt und er bot von sich aus seine Hilfe an – ich war natürlich so unverschämt diese direkt anzunehmen, denn ich hasse nichts mehr, als mich mit diesen blöden technischen Sachen auseinandersetzen zu müssen.... ich backe viel lieber 😊.

Es war natürlich klar, dass die Bezahlung demnach in Süßwaren ausfällt... Can mag Schokolade, Can mag Himbeeren und ich mag, dass Can bekommt was er mag. Was ist er doch für ein Glückspilz 😊 und ich natürlich auch. Er hatte sich zwei Rezepte von meinem Blog ausgesucht – da ich aber am Wochenende Zeit und Muse hatte, hab ich mir ein neues Rezept für ihn ausgedacht... eigentlich ein bunter Mix aus verschiedenen anderen Rezepten 😊 Zur Katastrophe am Schluss komm ich nachher noch...

Nun aber erstmal zum Rezept. Wir backen eine 3-Schichtige Schokoladen-Himbeermousse Torte – klingt komplizierter als es ist. Wirklich – ich kann dieses Rezept guten Gewissens auch Backneuligen empfehlen, die nur ganz rudimentäre Kenntnisse haben.

Grundteig:

2 Eier
3/4 cup neutrales Öl (ich nehme Sonnenblumen, oder Rapsöl)
1 cup Zucker
2 cups Mehl

3/4 cup Trinkkakao (ich nehmen einen süßen, also Nesquick o.ä.)
 2 TL Kaiser Natron
 1 Prise Salz
 3/4 cups Milch
 1/4 cup Sahne
 1,5 TL Vanilleextrakt
 3/4 cup warmes Wasser

Umrechnungen für die amerikanischen Einheiten findet ihr: [Hier. \(http://www.usa-kulinarisch.de/informationen/masseinheiten-umrechnen/\)](http://www.usa-kulinarisch.de/informationen/masseinheiten-umrechnen/)

Eier und Öl mit einem Handmixer oder im Küchenmixer gut miteinander vermengen. Zucker hinzufügen.

Mehl, Trinkkakao, Natron, Salz sieben.

Milch und Sahne mit Vanilleextrakt mischen und abwechselnd ein paar Löffel

Mehl-mischung, ein paar Spritzer Milch-Mischung zum Teig hinzufügen.

Die Masse muss am Ende relativ flüssig sein – vergleichbar mit der Konsistenz eines Erdbeer-Milchshakes. Sollte dies nun noch nicht erreicht sein, dan fügt man warmes Wasser hinzu, bin man mit dem Ergebnis zufrieden ist – maximal jedoch ein 3/4 cup.

Das ganze auf zwei runde Springformen gleichmässig verteilen und bei 160 Grad Umluft 22 Minuten lang backen.

Herausnehmen – abkühlen lassen, aus der Form lösen und einen der beiden Böden auf einer Kuchenplatte positionieren. Nun einen Tortenring drumherumspannen – dieser muss fest sitzen – es sollte keien Luft zwischen Tortenring und Kuchen sein.

Für die Himbeer-Quark-Creme:

7 Blatt Gelatine
 75 Gramm Zucker
 125 Gramm Quark (ich nehme Magerquark – ihr könnt aber auch Mascarpone nehmen)
 200 ml Sahne

250 Gramm TK-Himbeeren (püriert und durch ein Sieb passiert)

Gelatine im kaltem Wasserbad 5 Minuten einweichen.

In einer kalten Schüssel Sahne steif schlagen.

4 EL der Himbeersauce mit Zucker zusammen in einem Topf erhitzen – Gelatine ausdrücken und in diesen heißen Topf schnell auflösen – Flamme aus und restliche Himbeersauce unterrühren. Anschließend die steif geschlagene Sahne damit vermengen und den Quark unterrühren.

Und nun diese Masse auf den unteren Kuchen gießen. Ab in den Kühlschrank – nach ca. 1 Stunde ist es schon relativ fest, sodass ihr nun einfach den zweiten Schokoboden darübergeben könnt – den Tortenring bitte nicht entfernen!

And now comes the fun part 😊

Schokoladen-Ganache:

250 Gramm Schokolade (Vollmilch oder zartbitter)
 70 ml Sahne
 70 ml Milch
 20 Gramm Butter
 1 TL Vanilleextrakt
 1 EL Honig

Milch und Sahne heiß erhitzen – Schokolade fein hacken und mit Butter und Honig in eine Schüssel – heiße Milch drübergießen, 3 Minuten warten und dann so lange rühren bis alles eine homogene Masse ergibt. 1/4 in ein extra Schälchen tun und im Kühlschrank parken. Den Rest über den Kuchen gießen (Tortenring muss noch dran sein) und im Kühlschrank mindestens eine Stunde gut kühlen lassen.

Nach einer Stunde herausnehmen, vorsichtig mit einem feuchten, sauberen Messer den Rand entlangfahren und Tortenring lösen. Nun den zur Seite gepackten Rest der Schokolade mit einem Messer rundherum verteilen und glattstreichen. Kanten im Übergang zwischen oberen und unteren Teil könnt ihr mit dem Finger korrigieren. Dazu den Finger immer wieder in kaltes Wasser tauchen, abklopfen und mit vorsichtigen Bewegungen glattstreichen.

Ihr könnt die “Verkleidung” an der Seite auch weglassen, der Kuchen sieht auch so schon wirklich super aus 😊 .

Ich hoffe ihr probiert es mal aus – lasst mir wissen, wie es geklappt hat.

Geschmacklich auf jeden Fall eine Sensation – sicherlich auf der eher süßeren Seite, wobei die frische Himbeermousse in der Mitte einen sehr leckeren Kontrast bietet.

Wir sind restlos begeistert.

Njom njom.

So und jetzt zur sehr, sehr traurigen Wahrheit...

Ich hatte den Kuchen also in schöner Kleinstarbeit fertig gemacht – bin morgens extra früh aufgestanden, um die tollen Fotos zu machen. Dann den Schock: “Shit, wie transportiere ich das Ding auf diesem Kuchenteller in die Agentur? Und das auch noch im Auto?” Mit meinem Mann zusammen hin und her überlegt fiel uns ein, dass wir einfach einen großen Kochtopf nehmen und den Teller darin positionieren.

Super Idee – funktionierte auch herrlich auf fast der ganzen Strecke (Gut, die Leute werden gedacht habe ich bin eine scheiss ängstliche Autofahrerin, weil ich im Schnitt maximal 30 gefahren bin, aber das war mir egal). 250 Meter vor der Agentur, Ampel springt auf gelb, Typ vor mir gibt Gas und macht in letzter Sekunde eine Vollbremsung – ich muss natürlich auch voll in die Eisen und der Kuchen flog im Fußraum vornüber gegen die Fußmatte. Was davon übrig geblieben ist kann man auf dem Foto ja ganz gut erkennen – ich war so geschockt, dass ich es versäumt habe auszusteigen um den Typen ordentlich zu vermöbeln. Nach dem Schock: war ich sooo soooo soooo traurig – mir ist sogar ein Tränchen gekommen, die ganze Arbeit umsonst 😞 Ich rettete was nicht irgendwelchen Fusseln zum Opfer geworden ist und ich muss sagen, geschmacklich trotzdem gut, aber.... ach lassen wir das....

| GETAGGT MIT BACKEN, BAKING, GANACHE, HIMBEERMUSSE,
HIMBEERTORTE, SCHOKOLADENKUCHEN, TEZUKURI |

2 Gedanken zu “Schokoladen-Himbeermousse-Traum/Disaster”

1. Usi

13. AUGUST 2012 UM 15:19 [BEARBEITEN]

Ich habe keine Cupmaße und möchte mir auch keine kaufen. Kannst Du den ersten Teil des Rezeptes für deutsche Maßstäbe anpassen?

Antwort

o tezukuribaking

13. AUGUST 2012 UM 19:53 [BEARBEITEN]

kein problem – schau mal auf diese seite, da sind die sachen ganz easy umgerechnet:

<http://www.usa-kulinarisch.de/informationen/masseinheiten-umrechnen/>

Antwort

Bloggen Sie auf WordPress.com. Theme: Forever von Automattic.