



Leidenschaftlicher  
Hobbybäcker



# SHINY Black & Gold

Veilchen-Mascarpone-Mousse-Halbkuugeln und Heidelbeer-Gelee  
auf Zitronen-Mohn-Biskuit mit Mandel-Krokant

## ZUTATENLISTE (10 STÜCK)

### Mohn-Biskuit

- 300 g Butter, weich
- 8 Eier
- 140 g Haselnüsse, gemahlen
- 180 g Zucker
- 300 g Mohn, gemahlen
- 60 g Puderzucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 EL Zitronensaft
- 150 g Haselnusskrokant

### Heidelbeer-Gelee

- 1,5 l Heidelbeerpüree
- 3 Lorbeerblätter
- 30 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 EL Limettensaft
- 18 Blatt Gelatine

### Veilchen-Mascarpone-Mousse

- 9 Blatt Gelatine
- 100 ml Veilchen-Sirup
- 300 g Mascarpone
- 675 ml Sahne

### Mirror-Glaze

- 20 g gemahlene Gelatine
- 120 g Wasser
- 200 g Glukosesirup
- 300 g Zucker
- 150 g Wasser
- 200 g gesüßte Kondensmilch
- 300 g weiße Schokoladen-Callets
- Lebensmittelfarbe schwarz
- Lebensmittelfarbe gold flüssig
- Breiter Pinsel
- Metallicpuderfarbe gold

### Dekoration

- 20 große Heidelbeeren
- essbares Blattgold
- Metallicpuderfarbe gold

## BENÖTIGTE UTENSILIEN

- essbares Blattgold ca. 5 Blatt
- 2 Backrahmen 25 cm x 35 cm
- 12 Silikonformen Halbkugel Ø 6 cm
- 2 tiefe Backbleche mit 3 cm hohem Rand  
Format 30 cm x 40 cm
- 1 Kuchengitter 30 cm x 40 cm  
(passend auf tiefes Backblech 30 cm x 40 cm)
- Metallic Puderfarbe gold
- Flüssige Lebensmittelfarbe  
light gold + breiter Pinsel
- Lebensmittelgelfarbe schwarz
- Runder Ausstecher Ø 9 cm
- Runder Ausstecher Ø ca. 2 cm
- Silikonform Ø 22 cm

## Das Rezept

**Backzeit:** 30 Minuten

**Temperatur:** 170°C Umluft

**Backform:** 2x Backrahmen 25 x 35 cm, 12x Silikonformen Halbkugel Ø 6 cm,  
1x Ø 22cm Silikonform, Ausstecher Ø 9cm, kleiner runder Ausstecher Ø ca. 2 cm

### Mohn-Biskuit

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Den Boden der Backrahmen mit Backpapier auslegen. Butter, Puderzucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Die Eier trennen und das Eigelb nacheinander unterrühren. Mit dem letzten Eigelb auch den Zitronensaft einrühren. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen. Die gemahlene Haselnüsse mit dem Mohn in einer separaten Schüssel mischen.

Den Eischnee, sowie die Haselnuss-Mohn-Mischung unter die aufgeschlagenen Eigelb-Masse heben, gleichmäßig auf die zwei Backrahmen verteilen und mit dem Haselnusskrokant bestreuen. Die Biskuit-Böden für ca. 30 Minuten bei 170°C Umluft backen und dann vollständig auskühlen lassen.

### Heidelbeer-Gelee

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Das Heidelbeerpüree zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Limettensaft aufkochen und den Lorbeerblättern aufkochen und ca. 10 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen. Die Lorbeerblätter anschließend entfernen. Den Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren und in der Masse auflösen.

Die Heidelbeer-Masse in eine Silikonform (Durchmesser 22cm) füllen und sofort einfrieren.

### Veilchen-Mascarpone-Mousse

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Mascarpone aufschlagen. Den Veilchensirup in einem Topf erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. 2 EL der aufgeschlagenen Mascarpone in die Veilchensirup-Gelatine-Mischung einrühren. Danach die Masse unter die restliche aufgeschlagene Mascarpone rühren.

Die Sahne aufschlagen. Sobald die Mascarpone-Masse zu gelieren beginnt die geschlagene Sahne unterheben.

Die Veilchen-Mascarpone-Mousse in die Silikonformen Ø 6 cm füllen, die Oberfläche glatt abziehen und sofort einfrieren.

## **Mirror-Glaze**

Die gemahlene Gelatine mit 120 g Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Den Glukosesirup zusammen mit dem Zucker und 150 g Wasser aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und die gesüßte Kondensmilch, sowie die weißen Schokoladen-Callets einrühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Hierbei darauf achten, dass keine Luft eingerührt wird.

Nun die gequollene Gelatine einrühren und die Masse durch ein Haarsieb gießen. Danach die schwarze Lebensmittelfarbe einrühren und die Mirror-Glaze-Masse auf 35°C abkühlen lassen.

## **Fertigstellung**

Die gefrorenen Veilchen-Mascarpone-Mousse-Halbkugeln vorsichtig aus den Silikonformen lösen und auf ein Kuchengitter platzieren, mit einem tiefen Backblech darunter, um überschüssige Mirror-Glaze aufzufangen.

Die Mousse-Halbkugeln mit der auf 35°C abgekühlten Mirror-Glaze Masse gleichmäßig überziehen, sofort hälftig mit dem Goldpuder bestäuben und abtropfen lassen.

Zwischenzeitlich die Mohn-Böden aus den Backrahmen lösen und 10 Kreise á Ø 9 cm ausstechen. Die ausgestochenen Böden zur Hälfte mit der Metallic-Goldfarbe bemalen.

Die abgetropften Mirror-Glaze-Halbkugeln vorsichtig mittig auf die bemalte Fläche auf den Rand der Mohn-Böden platzieren. Aus dem Heidelbeer-Gelee Kreise ausstechen und auf jedes Törtchen einen Gelee-Kreis platzieren.

## **Dekoration**

10 Heidelbeeren in einer kleinen Schale mit Goldpuderfarbe goldieren. Die fertigen Törtchen mit den goldierten Heidelbeeren, den nicht-goldierten Heidelbeeren und dem Blattgold elegant ausdekorieren.

Die zweiten Böden auflegen. Diese komplett mit Vanille-Mascarpone-Creme-Tuffs ausdekorieren. Die Tuffs anschliessend mit etwas Zimt betäuben und die Butterteig-Dekoration auflegen.