

Milchreis-Äpfel-Tarte

Milchreis mit Apfelmus neu interpretiert



Zubereitung der Komponenten:

Apfelkompott innen

2 Äpfel	Die Äpfel in gleichmäßige Würfel der Größe 0,5cm x 0,5cm schneiden.
150ml klarer Apfelsaft	In einem Topf Apfelsaft, Zitronensaft, Zucker und Safran vermengen und kurz aufkochen lassen.
1 Zitrone	Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
20g Zucker	Die Äpfel zu den Zutaten im Topf hinzufügen und für eine Minute kochen lassen.
Safran	Den Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. In eine Silikonform mit Durchmesser 16cm geben und einfrieren.

Apfelkompott außen

4 Äpfel	Das Apfelkompott genauso zubereiten wie oben geschildert.
300ml klarer Apfelsaft	Die Masse dann in eine Auflaufform geben und gelieren lassen.
2 Zitronen	Mehrere Stränge mit einer Breite von 3cm zuschneiden.
40g Zucker	Die Form umdrehen und leicht erwärmen, damit sich die Streifen leichter lösen lassen und eine glatte Oberfläche behalten.
Safran	

Puffreis

Öl zum Frittieren

Das Öl erhitzen bis von einem hinein gehaltenen Holzstäbchen Bläschen aufsteigen.

5-6 EL Wildreis

Den Wildreis in das Öl geben und Aufpuffen lassen. Danach zum Abtropfen und Auskühlen auf ein Papiertuch geben.

50g weiße Schokolade

Die weiße Schokolade temperieren. Den Reis unterrühren und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Blume

700g weiße Schokolade

700g weiße Schokolade temperieren.

Die Messerspitze in die Schokolade tauchen, die überschüssige Schokolade auf der Rückseite des Messers abstreifen und die mit Schokolade bedeckte Seite auf einen Backpapierbogen drücken, anheben und abziehen.

Benötigt werden:

- Großes Messer: 12 Blätter
- Mittleres Messer: 12 Blätter
- Kleines Messer: 23 Blätter

Immer sechs Blätter in einem Kreis anordnen und in der Mitte mit der Schokolade zusammenfügen. Die nächste Reihe immer versetzt „auf Lücke“ anbringen.

Mit zwei Reihen großen Blättern beginnen, darauf dann zwei Reihen mittlere und drei Reihen kleine Blätter setzen.

Mürbeteig

100g kalte Butter

Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit einem Knethaken mit Zucker, Vanille, Salz und Ei verkneten.

80g Puderzucker

Das Mehl hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verkneten.

1 TL Vanillepaste

Den Teig für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

1 Ei

Den Teig kurz durchkneten, dann mit einem Rollholz ca. 0,5cm dick ausrollen und einen Kreis mit einem Durchmesser von 28cm ausstechen.

1 Prise Salz

220g Mehl

Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius für ca. 18 Minuten goldbraun backen. Danach auskühlen lassen und mit goldener Pulverfarbe bemalen.

Vanille-Mousse

300 g Milch
165 g Schlagsahne
2 TL Vanillepaste
7 Eigelbe
150 g Zucker
7 Blätter Gelatine
330 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Milch, Sahne und die Vanillepaste in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen. Die heiße Sahnemilch unter stetigem Rühren langsam zur Eimasse gießen.

Alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei geringer Hitze auf 85 Grad Celsius bringen. Die Creme durch ein Sieb in eine saubere Schüssel geben.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen. Die Schüssel bis zum Gelierzeitpunkt in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne cremig schlagen und nach und nach unter die Vanillecreme heben.

Milchreis

200g Milchreis
3 Blatt Gelatine
1 l Milch
2 EL Zucker

200g Milchreis wie gewohnt kochen.

3 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken und unter den Milchreis rühren.

In eine Silikonform mit Durchmesser 16cm geben und einfrieren.

Marshmallow

300g Puderzucker
18g gemahlene Gelatine
1 kleine Prise Salz
1 TL Vanillepaste
180 ml Wasser
Öl für die Form
2 EL Speisestärke
1 EL Puderzucker

Blech dünn mit Öl einfetten und Puderzucker-Stärke-Mischung darauf sieben.

Vanille, Gelatine, Salz und kaltes Wasser verrühren und fünf Minuten quellen lassen.

Die Gelatine bei schwacher Hitze schmelzen und dann mit dem Puderzucker circa fünf Minuten lang aufschlagen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser 1,5cm) füllen und mehrere Stränge auf das vorbereitete Blech spritzen.

Diese ebenso mit der Puderzucker-Stärke-Mischung bestreuen und für mindestens 4 Stunden ruhen lassen.

Die Überschüssige Puderzucker-Stärke-Mischung abschütteln.

Mirror Glaze

12g gemahlene Gelatine
80g Wasser
180g Glucose
180g Zucker
105g Wasser
120g gesüßte
Kondensmilch
180g weiße Schokolade

Gelatine mit kaltem Wasser verrühren und quellen lassen.

Glucose, Wasser und Zucker in einem Topf auf 105 Grad Celsius erhitzen.

Den Topf vom Herd nehmen und zuerst die Kondensmilch, dann die Schokolade unterrühren.

Jeweils 3-4 Esslöffel in dunkel- und hellorange Einfärben, den Rest weiß färben.

Alle Massen auf 40 Grad Celsius abkühlen lassen.

Fertigstellung der gesamten Torte

Zusammensetzen der Tarte

Die Hälfte des Vanille Mousses in eine Silikonform (Durchmesser 20cm) geben.

Zuerst den Milchreis, dann das Apfelkompott und darauf den Puffreis geben (vgl. Abbildung).

Alles vorsichtig nach und nach in das Vanille Mousse drücken, so dass dieses die Lücke am Rand komplett auffüllt.

Das restliche Mousse in die Form geben und ebenmäßig verteilen.

Alles einfrieren.

Die Tarte nun mit der Glaze (bei 40 Grad Celsius!!) überziehen.

Zuerst komplett mit der weißen Glaze überziehen.

Dann mit einem Löffel dünne streifen mit den Orangetönen über die Tarte ziehen.

Überschüssige Glaze ca. 5 Minuten abtropfen lassen.

Zusammensetzen

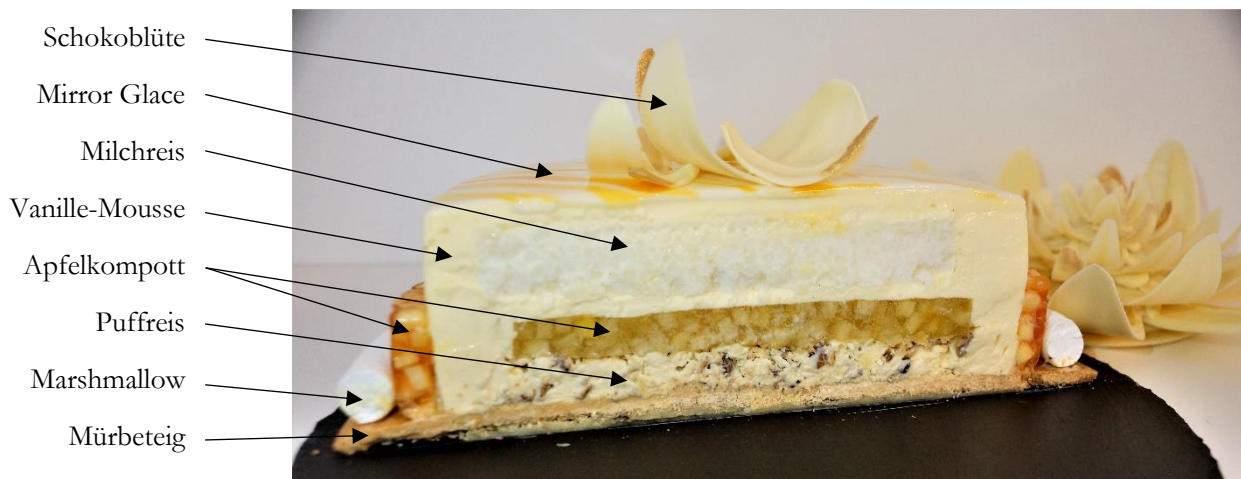
Die mit der Glaze überzogene Tarte auf den Mürbteig setzen.

Um die Tarte nun hochkant die Apfelkompott-Streifen legen.

Um das Apfelkompott einen Marshmallow-Strang legen.

Zuletzt die Schokoblüte obenauf setzen und gegebenenfalls mit Blattgold dekorieren.

Abbildungen zum Aufbau





Zutatenliste gesamt

- 6 Äpfel
- 450ml klarer Apfelsaft
- 3 Zitronen
- Safran
- 410g Zucker
- Öl zum Frittieren
- 930g weiße Schokolade
- 5-6 EL Wildreis
- 100g kalte Butter
- 400 g Puderzucker
- 4 TL Vanillepaste
- 8 Eier
- 2 Prisen Salz
- 220g Mehl
- 1300g Milch
- 495g Sahne
- 10 Blätter Gelatine
- 200g Milchreis
- 30g gemahlene Gelatine