

# Rezept für den symbolischen deutsch-französischen Torte serviert während des deutsch-französischen Ministerrats organisiert anlässlich des 60. Jahrestages des Élysée-Vertrags



## Zutaten

(Rezept für 3 Kuchen mit 26 cm Durchmesser)

### Namelaka Manjari

- 6 g Fischgelatine - 200 bloom  
(Louis François)
- 36 g Wasser
- 240 g Milch
- 45 g Rohrohrzucker
- 3 g Salz
- 390 g Manjari-Kuvertüre 64% (Valrhona)
- 600 g Sahne (32% Fett)

### Sauerkirschkompott

- 7 g Fischgelatine - 200 bloom  
(Louis François)
- 42 g Wasser
- 265 g de Sauerkirschkompott
- 35 g Rohrohrzucker
- 27 g Zitronensaft
- 300 g frische, entsteinte Sauerkirschen

### Sablé Chocolat

- 120 g Manjari-Kuvertüre 64% (Valrhona)
- 120 g weiche Butter
- 120 g Rohrohrzucker
- 4 g gesiebtes Fleur de Sel
- 20 g Eigelb
- 140 g Dinkelmehl (T630)
- 10 g Kakaopulver

### Schokoladen-Brandmasse

- 100 g Milch
- 100 g Wasser
- 80 g Butter
- 4 g Salz
- 12 g Zucker
- 120 g gesiebtes Dinkelmehl (T630)
- 40 g Manjari-Kuvertüre 64% (Valrhona)
- 240 g Vollei

## 1. Namelaka Manjari :

Weichen Sie die Gelatine mindestens 20 Minuten lang in kaltem Wasser ein. Erhitzen Sie die Milch mit dem Rohrohrzucker und dem Salz, fügen Sie die Gelatine hinzu und gießen Sie diese Mischung auf 3Mal unter Rühren auf die Kuvertüre um eine Ganache herzustellen.

Fügen Sie die kalte Sahne hinzu und emulgieren Sie alles mit einem Stabmixer. Über Nacht kühl stellen.

## 2. Sauerkirschkompott :

Weichen Sie die Gelatine mindestens 20 Minuten lang in kaltem Wasser ein. Erhitzen Sie das Püree mit dem Zitronensaft, um den Zucker darin aufzulösen. Fügen Sie die Gelatine und dann die entsteinten Sauerkirschen hinzu. Füllen Sie 220g in 16 cm große runde Silikonformen. Im Gefrierschrank bereithalten.

## 3. Sablé Chocolat :

Die Kuvertüre kühl stellen, um sie in der Moulinette zu mixen oder mit dem Messer in ca. 2 mm großen Stücke zu zerkleinern.

Die weiche Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Eigelb cremig rühren. Fügen Sie das mit dem Kakaopulver gesiebte Mehl und die gehackte Kuvertüre hinzu. Zwischen zwei Silpat Matten auf 6mm Dicke ausrollen und Böden mit 24 cm Durchmesser ausstechen.

Auf einer Silpain Matte bei 180°C etwa 8 Minuten lang backen.

## 4. Schokoladen-Brandmasse:

Bringen Sie die Milch mit dem Wasser, der Butter, dem Salz und dem Zucker in einem Topf zum Kochen.

Vom Herd nehmen, das gesiebte Mehl auf einmal hinzufügen und mit einem Spatel kräftig verrühren, bis sich der Brandteig vom Boden löst.

Dann bei niedriger Temperatur für 2-3 Minuten unter Rühren abrösten.

Geben Sie die heiße Masse in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Rührblatt, fügen Sie die Kuvertüre hinzu und rühren Sie die Eier eins nach dem anderen unter.

Den Teig sodann mit einer 10-er Lochtülle in kuppelförmige Flexipan-Formen mit 3cm Durchmesser spritzen.

Tiefkühlen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Zum Backen auf eine Silpain-Matte legen und großzügig mit Puderzucker bestäuben. Bei 180°C für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben

## 5. Englische Creme mit Vanille :

Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser für mindestens 20 Minuten ein.

Die Sahne mit den aufgeschlitzten und ausgekratzen Vanilleschoten zum Kochen bringen und 30 Minuten ziehen lassen.

Erwärmen Sie die Sahne erneut und seihen Sie diese unter Rühren auf das Eigelb und den Zucker ab. Zurück im Topf alles auf 85°C erhitzen. Die Gelatine hinzufügen, durchmixen und abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

## 6. Vanille-Mascarponecreme :

Die sehr kalte Englische Creme mit Mascarpone verrühren und mit dem Schneebesen in der Küchenmaschine auf höchster Geschwindigkeit aufschlagen. Direkt verwenden.

## 7. Sauerkirschee :

Vermischen Sie das Pektin mit dem Zucker in einem Topf und geben Sie das Püree und den Zitronensaft hinzu. Zusammen aufkochen und in einer Schüssel abkühlen lassen. Nach dem Gellieren mit dem Stabmixer homogenisieren und in einen Dressierbeutel mit 5er Lochtülle füllen. Bis zur Verwendung kaltstellen.

### Englische Creme mit Vanille

- 200 g Sahne (32% Fett)
- 50 g Zucker
- 1,5 Vanilleschoten
- 3 g Fischgelatine - 200 bloom  
(Louis François)
- 18 g Wasser
- 40 g Eigelb

### Vanille-Mascarponecreme

- 300 g Englische Creme mit Vanille
- 200 g Mascarpone

### Sauerkirschgelee

- 250 g Sauerkirschpüree
- 10 g Zitronensaft
- 6 g Zucker
- 6 g Pektin NH (Louis François)

### Kakao-Biskuit

- 235 g Dinkelmehl (T630)
- 65 g Kakaopulver
- 8 g Natriumbikarbonat
- 4 g Salz
- 190 g Milch
- 160 g neutrales Öl
- 175 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 150 g Vollei
- 150 g Rohrohrzucker

### Sauerkirschsirup mit Kirschwasser

- 200 g Sauerkirschpüree
- 20 g Rohrohrzucker
- 100 g Kirschwasser

### Vanillesahne

- 1 kg Sahne (32% Fett)
- 150 g Mascarpone
- 20 g Vanilleextrakt (Noroxy)

### Rotes Karamell

- 100 g Wasser
- 60 g Glukosesirup
- 600 g Kristallzucker
- 2 Prisen Salz
- 60 g Butter
- QS karminrote Lebensmittelfarbe



Rezept im Internet finden

### 8. Kakao Biskuit :

Sieben Sie das Mehl mit dem Kakaopulver, dem Natron und dem Salz. Die Milch mit dem Öl, dem Frischkäse, dem Ei und dem Zucker mixen, dann die trockenen Zutaten hinzugeben und gut verrühren. Zwischen zwei Backpapieren auf einem Backblech mit Rand 40 x 60 cm verstreichen. Bei 200°C für 8 Minuten backen. Im Schockfroster abkühlen lassen und 16 cm Böden ausschneiden. In Frischhaltefolie verpackt an einem kühlen Ort aufbewahren.

### 9. Sauerkirschsirup mit Kirschwasser :

Erhitzen Sie das Püree, um den Zucker darin aufzulösen. Fügen Sie das Kirschwasser hinzu und stellen Sie es kalt.

### 10. Aufschlagen der Sahne :

Mit dem Stabmixer mixen, um Sahne und Mascarpone zu homogenisieren, dann mit dem Schneebesen locker-cremig aufschlagen. Bis zum Anrichten kühl stellen.

### 11. Rotes Karamell :

In einem kleinen Topf Wasser, Zucker, Glukose und Salz zu 160°C kochen. Fügen Sie die Butter und den Farbstoff hinzu und kühlen Sie den Topf durch Eintauchen des Topfbodens in kaltes Wasser ab (bevor das Karamell zu dunkel wird). Sofort verwenden.

### Aufbau

Bohren Sie ein Loch in jeden Windbeutel und füllen Sie ihn mit etwas Vanille-Mascarpone-Creme und Sauerkirschgelee. **1**  
Tauchen Sie die Windbeutel in das heiße rote Karamell und legen Sie sie zum Abkühlen in kuppelförmige Silikonformen. **2**  
Aus der Form nehmen und mit dem immer noch heißen Karamell aneinander als Rand auf den Sablé Chocolat kleben. **3**  
In die Mitte des Sablés mit Hilfe eines Spritzbeutels mit 10er Tülle eine Spirale aus Namelaka Manjari (ca. 300 g) dressieren. **4**  
Legen Sie darauf den (mit Sauerkirschsirup) gut getränkten Kakaobiskuit und dann die gefrorene Sauerkirschenkompottscheibe. **5**  
Mit ca. 100 g Namelaka Manjari umranden. **6**  
Die Vanillesahne mit Hilfe der Saint Honoré-Tülle aufdressieren, einen karamellisierten Windbeutel in die Mitte setzen und nach Belieben mit Schokoladenspänen dekorieren. **7 8 9**  
Bis zum Verzehr kühl stellen.



Diese Torte kann man in Paris bei den Teams von Pierre Hermé finden ; in Berlin in der Pâtisserie Du Bonheur ; oder durch Kontaktaufnahme mit dem Weltzentrum für Frieden, Freiheiten und Menschenrechte

[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

[www.dubonheur.de](http://www.dubonheur.de)

[www.cmpaix.eu](http://www.cmpaix.eu)

Eine Originalidee des Weltzentrums für Frieden, Freiheiten und Menschenrechte

