

WEIHNACHTSTORTE BOLO TSUNAMI MINI



Vor kurzem habe ich euch schon den Tortentrend 2020 gezeigt: den Bolo Tsunami Cake! Jetzt zu Weihnachten zeige ich die Torte abgewandelt als Mini-Törtchen. Der saftige Schokoladen Biskuitboden wird mit einer Spekulatius Creme und einer Fruchteinlage gefüllt. Für den tollen Effekt sorgt die helle Bolo Tsunami Creme - diese ist nur halbfest. Gestapelt in einer Tortenrandfolie kann diese dann nach oben weggezogen werden und die Tsunami Creme läuft außen am Törtchen herunter. Durch diese kleine Version bekommt jeder Gast sein eigenes Dessert auf dem Teller.



Zubereitungszeit
75 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: **6**

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor und lege 6 Mini Burger-Backringe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

SCHOKOLADENBISKUIT

Verrühre die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in einer Rührschüssel für etwa 15 Minuten, bis die Eierzuckermasse richtig schön weißcremig ist. Vermische das Mehl mit dem Kakao und siebe die Zutaten zur Eiermasse. Hebe sie mit einem Schneebesen sehr vorsichtig unter. Zerdrücke die Spekulatiuskekse mit der Hand und hebe sie auch vorsichtig unter. Fülle den Biskuit gleichmäßig in die Backringe ein, streiche ihn glatt und backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 12 Minuten. Nimm den Biskuit aus dem Ofen heraus und lasse ihn komplett abkühlen. Löse die Böden dann aus den Ringen heraus. Bereite dieselbe Menge Teig nochmal zu und backe sie auf einem Blech (32x37 cm). Damit werden später die Törtchen abgeschlossen.

FRUCHTEINLAGE

Lasse die Früchte auftauen. Püriere die Himbeeren und Blaubeeren mit dem Agaragar, Wasser und Tonka Wonka. Lasse die Zutaten in einem Topf aufkochen und mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen, damit das Agaragar wirken kann. Fülle die Masse nun in halbrunde Förmchen etwa 2 cm hoch. Diese sollten vom Durchmesser etwas kleiner sein als der Durchmesser des Törtchens. Stelle die Fruchteinlagen für mindestens 30 Minuten in das Gefrierfach, damit sie schön fest und kalt werden.

BOLO TSUNAMI

Verrühre die Sahne mit der Milch und der Stärke in einem Topf klümpchenfrei. Koche die Masse nun einmal kurz auf. Nimm den Topf von der Kochstelle und rühre die weiße Schokolade ein. Gib auch die Kondensmilch, saure Sahne und das Vanilleextrakt hinzu und rühre die Zutaten ein. Stelle die Creme nun in den Kühlschrank, bis sie komplett abgekühlt ist.

SCHOKOBISKUIT (ZWEIMAL BACKEN):

- 3** Eier
- 75 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 50 g** Mehl
- 25 g** Kakao
- 80 g** Spekulatiuskekse

FRUCHTEINLAGE:

- 125 g** Himbeeren (TK)
- 125 g** Blaubeeren (TK)
- 15 g** Agar Agar
- 100 g** Wasser
- 1 TL** Tonka Wonka

BOLO TSUNAMI:

- 150 g** Sahne
- 190 g** Milch
- 12 g** Speisestärke
- 150 g** weiße Schokolade
- 190 g** gezuckerte Kondensmilch
- 150 g** saure Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 75 g** Sahne

SPEKULATIUSCREME:

- 130 g** Vollmilchschokolade

WEIHNACHTSTORTE BOLO TSUNAMI MINI



Die restliche Sahne brauchst du nur, wenn die Creme zu fest geworden ist. Sie sollte später schön fließen, aber auch nicht zu dick oder dünn sein.

SPEKULATIUSCREME

Schmilz die Schokolade über einem warmen Wasserbad. Nimm sie anschließend herunter und verrühre sie mit dem Mascarpone glatt. Gib auch den Quark, die Sahne und das Spekulatiusgewürz hinzu und schlage die Creme mit dem San-apart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

BOLO TSUNAMI FÜLLEN

Lege Tortenrandfolie mit 10 cm Höhe in einen Burger-Ring. Lege den ersten Boden hinein und spritze eine dünne Creme darauf. Lege die Fruchteinlage hinein, streue die zerbröselten Spekulatius-Kekse darauf und bedecke diese mit weiterer Creme. Fülle so auch die weiteren Törtchen. Stich mit einem runden Ausstecher (der so groß ist wie der Burger-Ring) Kreise aus der Biskuitplatte aus und lege jeweils einen auf die Creme. Stelle die Törtchen für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank. Fülle die Bolo Tsunami Masse gleichmäßig auf die Törtchen. Binde eine Schleife um die Tortenrandfolie und entferne den Burger-Ring. Streue die Silver Stars und die goldenen Perlen auf die Oberfläche. Ziehe die Folie zum Verzehr gerade nach oben weg und lasse die Bolo Tsunami Soße über das Törtchen laufen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Biskuit und Creme-Reste kannst du miteinander verkneten und zu Dessert-Kugeln formen.

- 300 g** Mascarpone
- 300 g** Quark
- 300 g** Sahne
- 1.25 TL** Spekulatiusgewürz
- 8 TL** San-apart

DEKORATION:

- 30 g** Spekulatiuskekse
- 1 g** Zuckerdekor (Silver Stars)
- 3 g** Zuckerdekor (Perlen, gold)