

“Rivesaltes” ist eine A.O.C.-Bezeichnung (kontrollierte Herkunftsbezeichnung) für einen natürlichen Süßwein (Vin Doux Naturel) aus dem südfranzösischen Weinbaugebiet Roussillon.

“Vin Doux Naturel “ werden alle Weine aus dem Roussillon genannt, die nach einem traditionellen Verfahren die natürliche Süße der vergorenen Trauben im fertigen Wein (14,8 - 19 Vol.-% Alkohol) bewahren.

“Rivesaltes AMBRÉ” (amberfarben) bedeutet, daß der Wein nur aus weißen Rebsorten hergestellt wird - im Gegensatz zu “Rivesaltes TUILÉ” (ziegelfarben), der aus roten Trauben produziert wird.



Beide Weine bringen nach einem mindestens 2-jährigen oxydativen Ausbau (mit Luftkontakt) im Faß Aromen von Feigen, Pflaumen, Aprikosen, Walnüssen, aber z. T. auch von Lebkuchen, Kakao, Karamel u.ä. hervor - ideale Begleiter zu einem entsprechenden Dessert oder einer Torte !

Wenn Sie mehr über “Rivesaltes” und über das Weinbaugebiet Roussillon und seine Weine erfahren möchten, wenden Sie sich an das Informationsbüro.



# Rivesaltes Ambré



Weitere Informationen bei: Weine aus dem Roussillon - Informationsbüro, Reiner Witte, Hermann-Löns-Str. 136  
D-51469 Bergisch Gladbach, Tel. 02202/459788, Fax 02202/45709, reiner.witte@t-online.de

## Sinfonie Roussillon

Ein Rezept vom Konditorenweltmeister

Die große Rezeptreihe zum Sammeln



# Torte "Sinfonie Roussillon"



Torte mit Aprikosen, Mandelnougat-Feuilleteine und Aprikosen-Feigen-Bayrischkrem, ein Rezept für Profis und fortgeschrittene Amateure, entwickelt vom

Weltmeister der Konditoren

Bernd Siefert, Michelstadt/Odenwald

passend zu "Rivesaltes Ambré", einem natürlichen Süßwein aus dem südfranzösischen Roussillon.



Und so wird's gemacht:

## Zigarettenmasse (Randdekor)\*

50 gr Butter.....mit  
50 gr Puderzucker  
50 gr Eiweiß  
40 gr Mehl  
15 gr Kakaopulver .....zu einer glatten Masse verrühren und in eine Spezial-Dekorbackmatte streichen (aus dem Konditorenbedarf).

## Dekorbiskuitmasse "Joconde" \*

125 gr Vollei (2-3 Eier) .....mit  
90 gr Puderzucker  
90 gr Mandelgries  
25 gr Mehl.....schaumig schlagen.

165 gr Eiweiß.....mit  
40 gr Zucker.....zu Schnee schlagen und unter die Mandelmasse heben,  
20 gr flüssige Butter .....einarbeiten.

Die Masse in die Backmatte einfüllen und bei 220°C ca. 8 Minuten backen. Nach dem Backen und Auskühlen Dekorbiskuit in Streifen schneiden und einlegen in passenden Tortenring, der vorher mit Backpapier unterlegt wurde.

Jetzt haben Sie den dekorativen Rand - nun kommt der köstliche Inhalt:

## Feigenbiskuit

50 gr Eigelb .....mit  
35 gr Zucker .....schaumig schlagen.  
90 gr Eiweiß.....mit  
25 gr Zucker .....zu Schnee schlagen und beide Eiermassen mischen.  
40 gr Mehl .....mit  
25 gr Walnüssen (feingehackt) und  
25 gr getrockneten Feigen (feingehackt) .....mischen und unter die Eiermasse heben.

Die Masse mittels Aufstreichschablone (in Ringgröße) oder in entsprechenden Backformen ca. 1 cm dick auf Backpapier aufstreichen und bei 190°C im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen. Die Masse ergibt 2 Böden.

Nach dem Auskühlen die Unterseite mit Bitterkuvertüre besprühen (oder bestreichen) und mit der Kuvertüreseite nach unten in den Tortenring einlegen.

## Nougat-Feuilleteinemasse

20 gr Vollmilchkuvertüre .....auflösen  
95 gr Mandelbitter-Nougat (Lubeka) .....auflösen  
45 gr Feuilleteine (Barry)-Waffelbruch .....zugeben und ca. 50 gr auf ..... Feigenbiskuit verteilen.

Als zusätzliche Einlage kommt noch eine Schicht Trockenaprikosen (in "Rivesaltes"-Süßwein eingelegt) direkt auf den Nougat.

## Aprikosen-Feigen-Bayrischkrem

195 gr Milch .....mit  
1/2 Vanilleschote (ausschaben) .....und  
50 gr getrockneten Feigen .....aufkochen und (nach dem ..... Entfernen der Vanilleschote) ..... aufmischen.  
70 gr Eigelb .....mit  
30 gr Zucker.....schaumig rühren, in Milch- ..... masse einrühren und im ..... Wasserbad zur Rose abziehen ..... (d.h. auf max. 85°C erhitzen, ..... nicht kochen!).  
4 Blatt Gelatine .....in kaltem Wasser einweichen, ..... auspressen und in der noch ..... warmen Masse auflösen.  
195 gr Aprikosenpüree (Boiron).....zugeben, alles kalt rühren und  
195 gr Sahne .....geschlagen unterheben.

Masse in den vorbereiteten Ring einfüllen, einen Zwischenboden der Feigenbiskuitmasse einlegen, glattstreichen und nach Foto oder eigenem Geschmack ausdekorieren.

Das Rezept ergibt eine Torte von 24 cm Durchmesser.

\* Für das Gelingen der Torte ist der schöne Dekorrand nicht entscheidend. Sie können den Rand auch nach Ihrem eigenen Geschmack oder Können individuell gestalten.