

## Hühnerlebermousse Torte mit Portweingelee

### Zutaten für 6-8 Portionen:

Hühnerlebermousse Torte	2 Gläser Hink Hühnerleberparfait „Klassik“, 130g (alternativ: 1x Hühnerleberparfait „Klassik“, 1x „Trüffel“)
	1 große Osterpinze (alternativ ein Biskuitboden)
	3 Blatt Gelatine
	1/16 Liter Geflügelfond
	4cl Portwein weiß
	1/8 Liter Schlagobers
	1 Messerspitze Vanillezucker
	Etwas Salz
Portweingelee	Tortenform mit ca. 16cm Durchmesser
	2 Blatt Gelatine
	200ml Portwein rot
	Eine Prise Vanillezucker
Garnitur	Etwas Salz
	1/16 Liter Süßwein
	1 Blatt Gelatine
	Mandelblättchen



### Zubereitung Hühnerlebermousse Torte:

- Schritt 1:** Vom Boden der Osterpinze waagrecht eine 2cm dicke Scheibe abschneiden.  
Die Tortenform darauf legen und entlang der Form rund ausschneiden um einen Tortenboden zu erhalten (den Boden gleich in der Tortenform lassen)
- Schritt 2:** 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken.  
Den Portwein und den Geflügelfond erwärmen, Vanillezucker dazugeben und die Blattgelatine darin auflösen.
- Schritt 3:** Anschließend die 2 Gläser zimmertemperiertes Hühnerleberparfait dazu mengen. Mit einem Schneebesen vorsichtig glatrühren und das nicht zu fest geschlagene Obers unterheben.  
Eventuell noch eine Prise Salz hinzufügen.
- Schritt 4:** Nun die Masse in die Tortenform füllen, glatt streichen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

## Zubereitung Portweingelee:

**Schritt 1:** 2 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken.

Den Portwein erwärmen und die Gelatine darin auflösen, etwas salzen und ein ganz klein wenig Vanillezucker hinzugeben.

**Schritt 2:** Das ausgekühlte (aber noch nicht gestockte!) Portweingelee über die durchgekühlte Torte gießen.

**Schritt 3:** Danach die ganze Torte nochmals für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

## Anrichten der Torte:

**Schritt 1:** Eine Handvoll Mandelblättchen in der Pfanne rösten und anschließend auskühlen lassen. Nicht zu dunkel anrösten, sonst werden die Mandeln bitter!

**Schritt 2:** Für das Süßweinaspik den Süßwein erwärmen und 1 Blatt eingeweichte Gelatine darin auflösen.

**Schritt 3:** Die Torte aus dem Kühlschrank vorsichtig aus der Form nehmen.

Mit einem Pinsel den Tortenrand mit dem Süßweinaspik einpinseln und die gerösteten Mandeln andrücken.

**Schritt 4:** Die Torte nochmals kurz durchkühlen lassen.

**Tipp:** Am besten mit einem Messer mit sehr dünner Klinge portionieren.

Das Messer vor jedem Schnitt kurz in heißes Wasser tauchen, damit sich die Klinge erwärmt - so bekommt man eine schöne glatte Schnittfläche.



*Genuss & Leidenschaft*

Hink Manufaktur – Pasteten Creationen

Otto Beyschlag-Gasse 3, 1210 Wien, Tel.: +43 (01) 258 23 51, office@hink.wien; www.hink.wien