

# Riesige Ostertafel (Himbeere, Zitrone & Schokolade)

Préparation : 50 min • Cuisson : 0 min

## Ingrédients

- 300g dunkle Schokolade
- 100g Inspiration Himbeere
- 50g flüssige Sahne
- 10g neutraler Honig
- 1 Ei
- 40g Zucker
- 45g Zitronensaft
- 65g Butter
- 90g Mandelpüree
- 45g Milkschokolade
- 70g zerbröselte Crêpes dentelles

## Préparation

1. Zweites Rezept für Ostern dieses Jahr, es handelt sich um eine köstliche Tafel, die als Dessert, als kleines Gebäck zum Kaffee in kleinen Quadraten geschnitten oder als Nachmittagsimbiss mit einem kühlen Getränk genossen werden kann!
2. Ich wollte natürlich eine Schokoladentafel, aber auch frisch und fruchtig, und ich liebe die Kombination aus Himbeere & Zitrone, also waren die Aromen schnell gefunden.
3. Natürlich könnt ihr die Hülle mit der Schokolade eurer Wahl herstellen, ihr müsst lediglich die Temperkurve anpassen.
4. Material: Ich habe diese Form von PCB Création verwendet.
5. Es handelt sich hierbei um professionelles Material, das nicht einzeln verkauft wird, bei Bedarf könnt ihr eine andere Form je nach gewünschter Kuchenform verwenden.
6. Mini-Palettenmesser Zutaten: Ich habe Mandelpüree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5 % Rabatt auf die gesamte Website (nicht verbunden).
7. Ich habe die Schokolade Caraïbes und Inspiration Himbeere von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf die gesamte Website (verbunden).
8. Zubereitungszeit: 50 Minuten bis 1 Stunde Für eine Tafel von 18cm Länge & 4cm Höhe: Die Schokoladenhülle: dunkle Schokolade Sie werden nicht die gesamte Schokolade verwenden, aber es ist einfacher, die Tafel mit einer größeren Menge zu temperieren und zu gießen.
9. Lassen Sie einfach die restliche Schokolade kristallisieren, um sie in einem zukünftigen Rezept zu verwenden.
10. Temperieren Sie die Schokolade, dafür gibt es zwei Möglichkeiten: Der Temperaturkurve folgen; für dunkle Schokolade bedeutet das, sie auf 50-55°C zu schmelzen, dann auf 28-29°C abzukühlen und schließlich auf 31-32°C zu erhitzen, was die Verwendungstemperatur ist.
11. Oder die etwas weniger präzise, aber einfachere und schnellere Methode, das Impfen: Dazu schmelzen Sie 2/3 Ihrer Schokolade vollständig, ohne 50°C zu überschreiten, und hacken den Rest in kleine Stücke.
12. Sobald der Großteil der Schokolade geschmolzen ist, fügen Sie den restlichen Teil hinzu und rühren, bis er vollständig geschmolzen ist.
13. Sobald die Schokolade fertig ist, gießen Sie sie sofort in die Form, um die gesamte Oberfläche zu bedecken.
14. Überschüssige Schokolade entfernen, einige Minuten kristallisieren lassen und dann eine zweite Schicht auf die gleiche Weise herstellen.

15. Kristallisieren lassen.

16. Die Himbeerganache: Inspiration Himbeere flüssige Sahne neutraler Honig Erhitzen Sie die Sahne mit dem Honig.

17. Dann gießen Sie sie über die teilweise geschmolzene Inspiration Himbeere und mixen Sie, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.

18. Lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen, dann gießen Sie sie in die Schokoladenhülle (die Schicht sollte 1 bis 1,5cm dick sein).

19. Stellen Sie sie in den Kühlschrank, damit sie vollständig kristallisiert.

20. Der Zitronen-Curd: 1 Ei Zucker Schalen von 2 Zitronen Zitronensaft Butter Mischen Sie den Zucker mit den Zitronenschalen.

21. Fügen Sie das Ei hinzu, gut mischen, dann den Zitronensaft einrühren.

22. Auf niedriger Hitze eindicken lassen und ständig rühren.

23. Sobald die Creme eingedickt ist, lassen Sie sie einige Minuten von der Hitze entfernt abkühlen, dann fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu.

24. Mixen Sie die Creme mit einem Stabmixer für einige Minuten, bis sie vollständig glatt ist und die Butter vollständig eingearbeitet ist.

25. Wie bei der Ganache, abkühlen lassen, dann in die Tafel gießen und vollständig im Kühlschrank (oder im Gefrierschrank, wenn Sie es eilig haben) abkühlen lassen.

26. Das Mandel-Krokant: Mandelpüree Milkschokolade zerbröselte Crêpes dentelles Schmelzen Sie die Milkschokolade, fügen Sie dann das Mandelpüree und die zerbröselten Crêpes dentelles hinzu.

27. Sobald die Mischung gut vermischt ist, verteilen Sie den Krokant auf dem Zitronen-Curd und stellen Sie alles wieder in den Kühlschrank oder Gefrierschrank, damit es kristallisiert.

28. Dann schmelzen Sie vorsichtig ein wenig dunkle Schokolade, um die Tafel zu verschließen.

29. Kristallisieren lassen, dann entformen und genießen!