

Vanille- und Marshmallow-Törtchen

Ingrédients

- 100g Vollmilch
- 200g flüssige Vollrahm
- 1 Vanilleschote
- 2g Gelatine
- 170g weiße Schokolade Ivoire oder Waina
- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Ei
- 160g Mehl T55
- 50g Maisstärke
- 60g Eiweiß
- 50g Zucker
- 40g Eigelb
- 50g Mehl T55
- 4 Esslöffel Milch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 10g Gelatine
- 200g Zucker
- 40g Glukosesirup
- 60g Eiweiß
- 60g Wasser
- 2 Esslöffel Vanilleextrakt oder Vanillepulver
- 3 Esslöffel Puderzucker
- 3 Esslöffel Maisstärke

Préparation

1. Vanille, Vanille und Vanille, das ist alles, was Sie in diesen Törtchen mit wolkenartiger Textur finden, die knusprig, weich und zart zugleich sind.
2. Organisatorisch können Sie alle Elemente außer dem Marshmallow am Vortag vorbereiten, wenn es für Sie praktischer ist, am Tag X müssen Sie nur noch die Montage und das Marshmallow vornehmen Ausrüstung: Perforierte Calisson-Ringe Perforierte sechseckige Ringe Thermometer Schneebesens Teigrolle Mini-Winkelspachtel Perforiertes Blech Spritztüten Tülle 18 mm Tülle 12 mm Zutaten: Ich habe das Mandel- und Vanillepulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Ich habe die Vanille aus Madagaskar und den Norohy-Vanilleextrakt von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
4. Wasser legen.
5. Die Milch mit den Samen der Vanilleschote erhitzen.
6. Vom Herd nehmen, die rehydrierte und ausgepresste Gelatine hinzufügen.
7. Mischen, dann über die zuvor geschmolzene Schokolade gießen.
8. Zum Schluss die kalte Sahne hinzufügen, gut mixen, um eine glatte und glänzende Creme zu erhalten.
9. Kühl abdecken, dann über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
10. Vanille hinzufügen.
11. Das Ei hinzufügen, vermischen und dann das Mehl und die Maisstärke einarbeiten, ohne den Teig zu

stark zu kneten.

12. Eine Kugel formen, abdecken und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank lagern.
13. Dann den Teig auf maximal 2 mm dick ausrollen und die gebutterten Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
14. Den Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen.
15. Dann die Törtchenböden im vorgeheizten Ofen bei 175°C etwa 15 Minuten backen.
16. Abkühlen lassen.
17. Baiser schlagen.
18. Die Eigelbe hinzufügen, kurz aufschlagen, um sie zu integrieren, dann das gesiebte Mehl mit einem Spatel untermischen.
19. Den Löffelbiskuit auf ein mit Backpapier belegtes Blech etwa 3 bis 4 mm dick ausbreiten, mit Puderzucker bestreuen und sofort im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10 bis 12 Minuten backen.
20. Abkühlen lassen, dann Formen des Biskuits in Form Ihrer Törtchenringe schneiden (etwas kleiner als die Ringe).
21. In die gebackenen und abgekühlten Törtchenböden legen, dann mit der Milch, gemischt mit dem Vanilleextrakt, tränken.
22. Die Törtchenböden mit der fest gewordenen Namelaka füllen und die Oberfläche glätten.
23. Im Kühlschrank aufbewahren.
24. Wasser legen.
25. In einem Topf das Wasser, den Zucker und den Glukosesirup einfüllen und die Mischung erhitzen.
26. Sobald es 115°C erreicht, das Eiweiß steif schlagen.
27. Wenn der Sirup 130°C erreicht, ihn auf das geschlagene Eiweiß gießen und bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen.
28. Parallel dazu die Gelatine ausdrücken und einige Sekunden in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen.
29. In das Baiser gießen und die Vanille hinzufügen.
30. Noch einige Minuten schlagen, um das Marshmallow abzukühlen.
31. Wenn sie lauwarm/warm ist, in einen Spritzbeutel mit der Tülle Ihrer Wahl füllen und das Marshmallow auf die Törtchen spritzen.
32. Fertigstellung: 3 Esslöffel Puderzucker 3 Esslöffel Maisstärke Etwas Vanillepulver Puderzucker, Maisstärke und Vanille mischen und die Törtchen bestreuen.
33. Das Marshmallow mindestens 2 Stunden kristallisieren lassen, dann genießen!