

Rubik's Kuchen Pistazie & Himbeere (Inspiration Cédric Grolet)

Ingrédients

- 87g Mandelmehl
- 75g Rohrzucker
- 110g Eiweiß
- 35g Eigelb
- 10g Pistazienpaste
- 20g flüssige Sahne
- 20g Kristallzucker
- 65g Butter
- 1g Salz
- 70g Weizenmehl T55
- 2g Backpulver
- 60g gehackte Pistazien
- 300g Himbeerpüree
- 4g Pektin
- 20g Zucker
- 200g weiße Ivoire-Schokolade
- 200g Kakaobutter
- 140g Milch
- 290g flüssige Sahne
- 280g Zucker 1
- 100g Glukose
- 25g Stärke
- 90g Zucker 2
- 10g Gelatinepulver
- 60g Wasser für die Gelatine
- 20g gehackte Pistazien

Préparation

1. Nach dem weißen Rubik's Cake in der Weihnachtsversion habe ich mich an die Herstellung eines rubik's cakes mit Himbeere-Pistazie gewagt, der völlig rot ist.
2. Natürlich habe ich mich von dem Buch „Fruits“ von Cédric Grolet inspirieren lassen, die Rezepte für den Kuchen und die Glasuren stammen von ihm, für die Himbeermarmelade habe ich einfach Himbeerpüree mit Pektin vermischt.
3. Dieser Rubik's Cake ist relativ einfach zuzubereiten, da alle Würfel denselben Geschmack haben, aber der Teil der Fertigstellung/Glasur nimmt immer noch viel Zeit in Anspruch, daher muss man sich gut organisieren, um die Zeit für die richtigen Fertigstellungen zu haben.
4. Sie sie abkühlen.
5. Salz.
6. Integrieren Sie die Butter, dann das Mehl und das Backpulver.
7. Zucker hinzu.
8. Integrieren Sie sie in die vorherige Mischung und fügen Sie die gehackten Pistazien hinzu.
9. Gießen Sie den Teig auf ein Blech und backen Sie 8 bis 10 Minuten bei 180°C.
10. Kochen.
11. Mischen Sie den Zucker und das Pektin und geben Sie sie dann in die Himbeeren.
12. Bringen Sie es erneut zum Kochen, während Sie rühren, und stellen Sie es dann beiseite und lassen Sie es bis

zur Montage abkühlen.

13. Montage: Ich habe einen sehr dünnen Biscuit gemacht, daher habe ich mich entschieden, in jeden Würfel 3 Schichten Kuchen und 2 Schichten Marmelade zu legen, aber Sie können natürlich auch eine Schicht Kuchen, Marmelade und dann eine zweite Schicht Kuchen hinzufügen.

14. Wenn die 25 Würfel gefüllt sind, legen Sie sie für einige Stunden in den Gefrierschrank.

15. Ivoire-Schokolade.

16. Fügen Sie die Farbe hinzu und pürieren Sie alles mit einem Stabmixer.

17. Wenn die Glasur eine Temperatur von 32°C erreicht hat, tauchen Sie 5 Würfel hinein und rollen Sie sie dann in Mandelmehl, bevor Sie sie wieder in den Gefrierschrank legen.

18. Tauchen Sie dann alle verbleibenden Würfel hinein und legen Sie sie wieder in den Gefrierschrank.

19. Glasuren: Ich habe die folgenden Glasuren gemacht: roter Spiegel, bordeauxfarbener Spiegel, roter Pistazien-Spiegel und ich habe eine Velours-Glasursprühdose auf die mit Mandelmehl überzogenen Würfel und auf die letzten verwendet.

20. Würfel verwenden möchten.

21. Da ich sie hier nur für 10 Würfel verwende, denke ich, dass diese Menge halbiert ausreichen sollte.

22. Hydratisieren Sie die Gelatine in kaltem Wasser.

23. Bringen Sie die Milch, die Sahne, den Zucker 1 und die Glukose zum Kochen.

24. Fügen Sie dann die Mischung aus Zucker 2 und Stärke hinzu und schlagen Sie gut, während Sie weiter rühren und zum Kochen bringen.

25. Wenn die Glasur 40°C erreicht hat, fügen Sie die Gelatine hinzu und teilen Sie die Glasur in 2/3 – 1/3: In die erste Schüssel (2/3 der Glasur) fügen Sie rote Farbe hinzu, bis Sie ein leuchtendes Rot haben, in die zweite (1/3 der Glasur) fügen Sie rote Farbe und ein wenig Schwarz hinzu, um ein bordeauxrot zu erhalten.

26. Pürieren Sie dann die Glasuren mit einem Stabmixer und passieren Sie sie durch ein Sieb.

27. Teilen Sie schließlich die rote Glasur in zwei und fügen Sie in eine der beiden die gehackten Pistazien hinzu.

28. Holen Sie die Würfel aus dem Gefrierschrank und tauchen Sie jeweils 5 in jede Farbe.

29. Sprühen Sie schließlich die fünf mit Mandelmehl überzogenen Würfel und die letzten fünf Würfel mit einer roten Velours-Sprühdose ein.

30. Platzieren Sie die Würfel auf den 3 Plexiglasplatten und stapeln Sie sie (ich habe Schokoladenzylinder gemacht, um sie stapeln zu können).

31. Ihr Rubik's Cake ist fertig!