

# Osterkorb-Schichttorte

## Ingrédients

- 5 Eier
- 80g Butter
- 320g Zucker
- 325g Mehl
- 13g Backpulver
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 782g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt
- 1 Vanilleschote
- 18g Glukose
- 18g Invertzucker oder neutraler Honig
- 203g Ivoire-Schokolade
- 200 bis 250g Erdbeeren
- 2 Eier
- 80g Butter
- 75g Zucker
- 80g Mehl
- 6g Backpulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 150g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt
- 1 Vanilleschote
- 18g Glukose
- 18g Invertzucker oder neutraler Honig
- 203g Ivoire-Schokolade
- 387g Vollrahmsahne
- 3 Eier
- 245g Zucker
- 245g Mehl
- 245g Vollrahmsahne
- 7g Backpulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 200 bis 250g Erdbeeren

## Préparation

1. Letztes Osterrezept für dieses Jahr, dieses kleine Dessert im Korb-Stil, das auf Ihrem Familientisch sehr schön aussehen wird!
  2. Es ist ziemlich einfach und schnell zuzubereiten, und Sie können es noch einfacher machen, indem Sie die Madeleines weglassen und sie entweder durch gekaufte Madeleines oder andere lange Kekse wie Fingers ersetzen.
  3. Nach dem Probieren denke ich, dass ich es mit etwas mehr Sahne im Verhältnis zum Kuchen bevorzugt hätte.
  4. Wenn Sie auch denken, dass es bei Ihnen der Fall ist, können Sie den Molly Cake etwas kleiner machen und ihn in 3 Scheiben schneiden, um etwas mehr aufgeschlagene Ganache und Erdbeeren hineinzulegen.
  5. In diesem Fall erhöhen Sie die Mengen der aufgeschlagenen Ganache leicht.
  6. Schließlich habe ich es mit Hasen dekoriert, aber natürlich werden auch Schokoladenhühner und andere Tiere oder große Eier einen sehr schönen Effekt haben
- Material: Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood (mit dem Kneithaken) verwendet, um die Schokolade zu temperieren, um den Molly Cake vorzubereiten & um die Ganache aufzuschlagen: Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking Chef /

kommerzielle Zusammenarbeit.

7. Moule a molly cakelch habe die Madeleine-Form, die gewinkelte Spachtel & die Spritzbeutel von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 Rabatt bei der ersten Bestellung / kommerzielle Zusammenarbeit.

8. Zutaten: Ich habe die Vanille Norohy & die Ivoire-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).

9. Sie sie abkühlen.

10. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, fügen Sie dann das gesiebte Mehl und das Backpulver, das Salz und die Vanille hinzu.

11. Beenden Sie mit der geschmolzenen Butter, mischen Sie gut und lassen Sie mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.

12. Füllen Sie die Formen leicht, um nicht zu dicke Madeleines zu erhalten, und backen Sie sie etwa 10 bis 15 Minuten bei 180°C.

13. Lassen Sie sie abkühlen und stürzen Sie die Madeleines dann.

14. Aufgeschlagene Vanilleganache: flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt 1 Vanilleschote Glukose Invertzucker oder neutraler Honig Ivoire-Schokolade Vollrahmsahne Erhitzen Sie die kleine Menge Sahne mit der Glukose, dem Invertzucker und der ausgekratzten Vanilleschote.

15. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit über die zuvor geschmolzene weiße Schokolade, in mehreren Portionen und mischen Sie gut mit einem Spatel nach jedem Hinzufügen, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.

16. Fügen Sie schließlich die große Menge kalte flüssige Sahne hinzu und mixen Sie mit einem Stabmixer, um die Emulsion zu perfektionieren.

17. Decken Sie es mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie es mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ruhen, wenn möglich über Nacht.

18. Molly Cake: 3 Eier Zucker Mehl Vollrahmsahne Backpulver 1 Teelöffel Vanilleextrakt Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, bis sie aufschäumen und aufhellen.

19. Fügen Sie dann das gesiebte Mehl und das Backpulver hinzu, schlagen Sie einige Sekunden erneut.

20. Schlagen Sie die flüssige Sahne mit der Vanille steif und fügen Sie sie dann zur vorherigen Mischung hinzu.

21. Gießen Sie den Teig sofort in Ihre gefettete und mit Backpapier ausgelegte Form und backen Sie ihn im vorgeheizten Ofen bei 160°C für etwa 1 Stunde.

22. Nach dem Backen stürzen Sie den Kuchen und wickeln ihn in Frischhaltefolie, damit er schön saftig bleibt.

23. Schokolade verwendet.

24. Wenn Sie nicht ausgestattet sind, können Sie die Schokolade auf zwei verschiedene Arten temperieren: Befolgen Sie die Temperierkurve, die auf der Verpackung angegeben ist Temperieren durch Impfen: Schmelzen Sie 2/3 Ihrer Schokolade langsam, und währenddessen hacken Sie den Rest fein.

25. Wenn die große Menge Schokolade vollständig geschmolzen ist, fügen Sie die gehackte Schokolade hinzu und mischen Sie gut, bis die Schokolade homogen ist.

26. Ich hatte keine Form, also habe ich einfach Frischhaltefolie verwendet, um den Griff meines Korbes zu formen; ich habe ihn dann gut aushärten lassen und ein wenig gerieben, um einen rustikalen Effekt zu erzielen.

27. Cakes ab, um sie flach zu machen.

28. Schneiden Sie ihn dann in zwei Hälften.

29. Schlagen Sie die Vanilleganache, bis sie die Konsistenz von Schlagsahne hat.

30. Geben Sie die aufgeschlagene Ganache in einen Spritzbeutel und spritzen Sie eine nicht zu dicke Schicht

Ganache auf die erste Hälfte des Molly Cakes sowie einen Ring um den Rand.

31. Fügen Sie Erdbeerscheiben hinzu.
32. Decken Sie es mit Ganache ab und fügen Sie erneut einige Erdbeerscheiben hinzu.
33. Fügen Sie die zweite Hälfte des Molly Cakes hinzu.
34. Geben Sie die aufgeschlagene Ganache rundherum auf und glätten Sie sie, um die Madeleines daran zu befestigen.
35. Spritzeln Sie den Rest der Ganache auf die Oberseite der Madeleines mit einer kleinen Spritztülle.
36. Fügen Sie dann die Dekorationen hinzu: Hasen und Schokoladeneier, Zuckereier, Erdbeeren... und schließlich den Schokoladengriff, bevor Sie sich erfreuen!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)