

# Schokoladen-Törtchen mit Praliné und Sahne

## Ingrédients

- 115g Puderzucker
- 30g Mandelmehl
- 2 Eier
- 150g Weizenmehl T55
- 50g Maisstärke
- 730g Vollrahm + 1 Teelöffel
- 80g neutraler Honig
- 392g Schokolade Guanaja
- 200g Praliné
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt oder die Körner einer ausgekratzten Vanilleschote
- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelmehl
- 1 Ei
- 150g Weizenmehl T55
- 50g Maisstärke
- 480g Vollrahm
- 80g neutraler Honig
- 392g Schokolade Guanaja
- 200g Praliné
- 250g Vollrahm
- 25g Puderzucker
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt oder die Körner einer ausgekratzten Vanilleschote

## Préparation

1. Wenn Sie die Marke Valrhona in den sozialen Medien oder auf ihrer Website verfolgen, haben Sie wahrscheinlich gesehen, dass die Schokolade Guanaja in diesem Jahr 40 Jahre alt wird.
2. Sie wurde in den 80er Jahren kreiert, zu einer Zeit, als dunkle Schokoladen niedrigere Kakaogehälter und höhere Zuckergehalte aufwiesen, und ist zu einer der bekanntesten Schokoladen der Marke geworden.
3. Hier wollte ich sie in einer sehr einfachen Tartelette zur Geltung bringen, mit ein wenig Praliné und einer leichten Vanille-Whipped Cream, um ein sehr schokoladiges und sehr köstliches Dessert zu erhalten  
□ Zutaten :Ich habe die Schokolade Guanaja & das Vanilleextrakt Norohy von Valrhona verwendet:  
Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Ich habe die Kakaonibs und das Mandelmehl von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
5. Material :Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet / Code FLAVIE = 3 Zubehöerteile nach Wahl kostenlos beim Kauf eines Cooking Chefs / kommerzielle Zusammenarbeit.
6. Ich habe das Backroll, das perforierte Platte, das Backtuch & die Spritzbeutel von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben, um 10€ bei der ersten Bestellung

zu erhalten / kommerzielle Zusammenarbeit.

7. Einkaufsliste : weiche Butter Puderzucker Mandelmehl Eine Prise Salz 2 Eier Weizenmehl T55 Maisstärke Vollrahm + 1 Teelöffel neutraler Honig Schokolade Guanaja Praliné 1 Esslöffel Vanilleextrakt oder die Körner einer ausgekratzten Vanilleschote Optional: Kakaonibs Zubereitungszeit: 50 Minuten + mindestens 5 Stunden Ruhezeit + 25 Minuten Backzeit Für etwa zehn Tartelettes : Zucker-Teig: weiche Butter Puderzucker Mandelmehl Eine Prise Salz 1 Ei Weizenmehl T55 Maisstärke Für die Glasur: 1 Ei + 1 Teelöffel Sahne Cremig schlagen Sie die Butter mit dem Puderzucker, dann fügen Sie das Mandelmehl und das Salz hinzu.
8. Emulsionieren Sie mit dem Ei.
9. Fügen Sie das Mehl und die Maisstärke hinzu, mischen Sie schnell, um eine Kugel zu formen, und lassen Sie den Teig dann mindestens 1h30 im Kühlschrank ruhen.
10. Rollen Sie den Teig auf 2 mm Dicke aus.
11. Füllen Sie Ihre zuvor gefetteten Tartelette-Ringe.
12. Stellen Sie sie mindestens 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank, wenn möglich über Nacht, um das beste Ergebnis nach dem Backen zu erzielen.
13. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 165°C für 15 Minuten.
14. In der Zwischenzeit bereiten Sie die Glasur vor, indem Sie ein Ei mit einem Teelöffel Sahne schlagen.
15. Stürzen Sie die Tartelette vorsichtig, und bestreichen Sie sie mit einem Pinsel (außen und innen ebenfalls, das hilft, sie wasserdicht zu machen und sie länger knusprig zu halten).
16. Backen Sie sie erneut für 5 bis 10 Minuten, bis sie goldbraun sind.
17. Nehmen Sie sie aus dem Ofen und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie anfassen.
18. Dunkle Schokoladenganache: Vollrahm neutraler Honig Schokolade Guanaja Erhitzen Sie die Sahne mit dem neutralen Honig.
19. Wenn die Sahne heiß ist, gießen Sie sie in mehreren Portionen über die Schokolade und rühren Sie gut um, nachdem Sie jede Portion hinzugefügt haben, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
20. Beenden Sie, indem Sie die Ganache mit einem Stabmixer pürieren und versuchen, keine Luftblasen einzuschließen.
21. Schokoladenganache darüber.
22. Lassen Sie sie mindestens 1h30 im Kühlschrank aushärten.
23. Vanille-Whipped Cream : Vollrahm Puderzucker 1 Esslöffel Vanilleextrakt oder die Körner einer ausgekratzten Vanilleschote Optional: Kakaonibs Schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker und der Vanille.
24. Gießen Sie sie in einen Spritzbeutel mit der gewünschten Tülle und spritzen Sie sie auf die Tartelettes (Sie können auch einfach mit einem Löffel Sahne-Nocken machen).
25. Bestreuen Sie sie vor dem Genießen mit Kakaonibs!