

Vanille & Haselnuss Torte

Ingrédients

- 75g weiße Schokolade Ivoire
- 1 Blatt Gelatine
- 300g Sahne
- 60g zimmerwarme Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnusspulver
- 50g Ei (1 mittleres Ei)
- 180g Mehl T55
- 50g Maisstärke
- 30g Eiweiß
- 30g Zucker
- 20g Eigelb
- 25g Mehl
- 30g Zucker
- 35g Wasser
- 15g Vanillearoma
- 2 Eigelb
- 25g Vollmilch
- 180g Sahne
- 1g Pektin NH
- 15g Zucker
- 140g Haselnusspraliné
- 30g zimmerwarme Butter
- 30g brauner Zucker
- 30g Mehl
- 30g Haselnusspulver

Préparation

1. Was praktisch an der Haselnuss ist, ist, dass sie sich sehr gut mit vielen anderen Aromen verträgt.
2. Schokolade natürlich, aber auch Vanille!
3. Hier habe ich sie also mit der gerade von Norohy, der Vanillemarke von Valrhona, erhaltenen Tahiti-Vanille kombiniert.
4. Ich habe also eine einzige Vanilleschote, die in zwei Teile geteilt wurde, für das Rezept verwendet; je nach verwendeter Vanille können Sie auch zwei davon nehmen, um einen ausgeprägten Vanillegeschmack zu erzielen.
5. Es ergibt eine super leckere Torte, die ein wenig Arbeit erfordert, aber es wert ist!
6. Mit diesen Mengen habe ich eine Torte mit einem Durchmesser von 18 cm und 3 einzelnen Tartelettes gemacht, ich denke also, dass sie für einen 24 cm Kreis passen sollten.
7. Ich habe mich entschieden, meine aufgeschlagene Vanilleganache mit der Drehscheibe nach Yann Brys zu spritzen, aber Sie können sie natürlich auch mit der Tülle Ihrer Wahl spritzen (Saint-Honoré, glatt, geriffelt, kleines Gebäck .
8. Wasser.
9. Schmelzen Sie die Schokolade vorsichtig.
10. Kochen.
11. Vom Herd nehmen, die rehydrierte und ausgepresste Gelatine hinzufügen.

12. Gießen Sie die Sahne in drei Portionen über die Schokolade, und rühren Sie dazwischen gut mit dem Teigschaber, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
13. Sahne hinzu.
14. Mit Frischhaltefolie direkt abdecken und mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank aufbewahren.
15. Salz.
16. Emulgieren Sie die Mischung mit dem Ei, dann fügen Sie das Mehl und die Maisstärke hinzu.
17. Mischen Sie rasch und stoppen Sie, sobald Sie eine Kugel formen können.
18. Wickeln Sie sie in Frischhaltefolie und stellen Sie sie mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
19. Rollen Sie den Teig dann auf 2 mm Dicke aus und legen Sie ihn in den eingefetteten Ring.
20. Stechen Sie den Teig ein, dann stellen Sie ihn mindestens 15 Minuten in den Gefrierschrank.
21. Backen Sie den Teig dann blind 25 Minuten bei 175°C.
22. Entfernen Sie den Ring, bestreichen Sie den Teig mit dem verquirlten Ei mithilfe eines Pinsels und backen Sie ihn erneut 5 bis 10 Minuten, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.
23. Lassen Sie ihn nach dem Backen abkühlen.
24. Eiweiß steif.
25. Ziehen Sie es an, indem Sie nach und nach den Zucker hinzufügen und ständig weiterschlagen.
26. Wenn das Baiser glatt und glänzend ist, fügen Sie das Eigelb hinzu und schlagen Sie sehr schnell.
27. Fügen Sie schließlich das gesiebte Mehl mit dem Teigschaber hinzu und füllen Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle.
28. Spritzen Sie einen Teigkreis (nicht zu dick, beachten Sie, dass er beim Backen aufgeht) in der Größe Ihrer Torte auf ein mit Backpapier belegtes Blech, bestäuben Sie ihn zwei Mal mit Puderzucker und warten Sie 1 Minute zwischen den beiden Durchgängen, dann backen Sie ihn im auf 180°C vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten lang.
29. Nehmen Sie den Biskuit nach dem Backen vom heißen Blech und lassen Sie ihn abkühlen.
30. Legen Sie dann den Biskuit in den Tortenboden.
31. Kochen.
32. Tränken Sie den Löffelbiskuit mit dem Vanillesirup mithilfe eines Pinsels.
33. Kochen.
34. Geben Sie den Zucker und das gemischte Pektin unter ständigem Rühren ein.
35. Bringen Sie es erneut zum Kochen, dann vom Herd nehmen.
36. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit unter ständigem Rühren auf die Eigelbe.
37. Gießen Sie die Creme auf den Löffelbiskuit und lassen Sie etwa 2 mm Abstand.
38. Stellen Sie es in den Kühlschrank, bis die Creme fest geworden ist.
39. Haselnusspraliné.
40. Textur erhalten.
41. Legen Sie kleine Stücke des Streusels auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backen Sie sie 10 bis 15 Minuten bei 180°C.
42. Der Streusel sollte schön goldbraun sein.
43. Lassen Sie ihn abkühlen.
44. Zusammenbau: Einige Haselnüsse zur Dekoration Schlagen Sie die Ganache, um eine Schlagsahnetextur zu erhalten, und spritzen Sie sie dann mit der Tülle Ihrer Wahl auf die Torte.

45. Verzieren Sie mit dem Streusel und einigen Haselnüssen, und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com