

Charlotte-Rolle mit Mango und Limette

Ingrédients

- 60g Eiweiß (etwa 2 Eiweiße)
- 50g Zucker
- 40g Eigelb (etwa 2 bis 3 Eigelbe)
- 50g Mehl T55
- 50g weiße Schokolade
- 30g Mandelpüree
- 25g Dantelcrepes
- 70g Limettensaft
- 40g Ei
- 1 Eigelb
- 55g Zucker
- 12g Maisstärke
- 60g Butter
- 230g flüssige Sahne
- 2 Mangos
- 1 Limette
- 150g flüssige Sahne
- 15g Puderzucker

Préparation

1. Neuer Baumstamm, ohne Baumstammform und ohne Gefrierschrank!
2. Sie haben sicherlich bemerkt, wenn Sie regelmäßig hier vorbeischaun, dass die Charlotte einer meiner Lieblingskuchen ist, den man je nach Jahreszeit und Geschmack unendlich variieren kann.
3. Deshalb wollte ich für dieses Weihnachten eine in Form eines Baumstamms herstellen, mit exotischen Aromen, Mango und Limette, sehr leicht und fruchtig, um ein Festmahl schön abzuschließen. Das Rezept ist ziemlich einfach, jedoch kann es nicht im Voraus zubereitet und eingefroren werden, da frische Mango und Schlagsahne die Gefrierung nicht gut vertragen.
4. Sie können ihn jedoch problemlos am Vortag zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.
5. Material: Perforiertes Blech Mini Winkelspatel Spritzbeutel Saint Honoré Tülle von Buyer Zutaten: Ich habe die Ivoire-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der ganzen Website (Partnerlink).
6. Ich habe das Mandelpüree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der ganzen Website (nicht Partnerlink).
7. Vorbereitungszeit: 1h15 + 12 Minuten BackzeitFür einen 30 cm langen Baumstamm (8 bis 10 Personen): Biskuitrolle: Eiweiß (etwa 2 Eiweiße) Zucker Eigelb (etwa 2 bis 3 Eigelbe) Mehl T55 QS Puderzucker Beginnen Sie mit der Zubereitung eines französischen Baisers: Schlagen Sie die Eiweiße zu steifem Schnee, dann festigen Sie sie, indem Sie den Zucker in drei Schritten hinzufügen und allmählich die Geschwindigkeit des Mixers erhöhen.
8. Der Baiser ist fertig, wenn er glatt, glänzend und der "Vogelschnabel" entstanden ist.
9. Fügen Sie dann die Eigelbe hinzu und schlagen Sie erneut einige Sekunden, nur um sie einzubinden.
10. Beenden Sie, indem Sie das gesiebte Mehl vorsichtig mit einem Spatel einarbeiten.
11. Tragen Sie die Biskuitrolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech auf, in einem Streifen für den Rand Ihrer Form und als Rechteck für die Basis des Baumstamms.
12. Bestäuben Sie zweimal mit Puderzucker, dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 12 Minuten backen.

13. Abkühlen lassen.
14. Legen Sie dann den Streifen auf den Rand Ihrer Form und das Biskuitrechteck auf den Boden.
15. Ich habe einen rechteckigen Rahmen mit Rhodoid verwendet, Sie können natürlich jede Form Ihrer Wahl machen oder sogar eine Form der gewünschten Größe mit Karton und Klebeband basteln, alles mit Backpapier oder Gitarrenfolie ausgekleidet.
16. Knusprige Limette: weiße Schokolade Mandelpüree Die Zesten einer Limette Dantelcrepes Schmelzen Sie die Schokolade, fügen Sie das Mandelpüree und die Zesten hinzu, dann die zerbröselten Dantelcrepes.
17. Verteilen Sie die Knusprigkeit auf der Biskuitrolle, drücken Sie gut und stellen Sie sie in den Kühlschrank, bis die Schokolade kristallisiert ist.
18. Limettenmousse: Limettensaft Die Zesten von imetten Ei 1 Eigelb Zucker Maisstärke Butter flüssige Sahne Mischen Sie den Zucker mit den Zesten.
19. Fügen Sie das Ei und das Eigelb hinzu, gut schlagen und dann die Maisstärke hinzufügen und erneut mischen.
20. Erhitzen Sie den Limettensaft und gießen Sie dann die heiße Flüssigkeit über das Ei.
21. Geben Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
22. Nehmen Sie den Topf vom Herd, fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und mixen Sie gut, falls möglich mit einem Stabmixer.
23. Decken Sie die Mischung direkt mit Folie ab und lassen Sie sie vollständig im Kühlschrank abkühlen.
24. Schlagen Sie dann die flüssige Sahne zu einer nicht zu festen Schlagsahne und heben Sie sie vorsichtig unter die Zitronencreme.
25. Gehen Sie sofort zur Montage über.
26. Montage: 2 Mangos imette Schneiden Sie eine Mango in feine Scheiben.
27. Gießen Sie etwas Mousse auf die Knusprigkeit, glätten Sie, fügen Sie die Hälfte der Mangoscheiben hinzu.
28. Wiederholen Sie den Vorgang: noch mehr Mousse, dann der Rest der Mangoscheiben.
29. Beenden Sie mit der Mousse, glätten Sie und stellen Sie sie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
30. Schneiden Sie die zweite Mango in kleine Würfel und mischen Sie sie mit dem Saft der Limette.
31. Im Kühlschrank aufbewahren.
32. Schlagsahne & Veredelungen: flüssige Sahne Puderzucker Die Mango mit Limette Ein paar Zesten zur Dekoration Schlagen Sie die flüssige Sahne mit dem Puderzucker zu Schlagsahne.
33. Füllen Sie die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit einer Saint-Honoré-Tülle.
34. Spritzen Sie die Schlagsahne entlang des Baumstamms und formen Sie auf jeder Seite zwei "Wirbel".
35. Fügen Sie die Mangowürfel in der Mitte hinzu, dann ein paar Zesten, bevor Sie genießen!