

Dulcey-Kuchen, Pekannüsse & Vanille

Ingrédients

- 1 Vanilleschote
- 115g Dulcey
- 70g Vollmilch
- 1,3g Gelatine
- 135g Schlagsahne mit 35% Fettgehalt
- 75g Butter
- 80g Zucker
- 1 Eigelb
- 100g Mehl
- 35g Pekannüsse
- 3 Eier
- 75g Zucker
- 135g Dulcey
- 100g Butter
- 160g Mehl
- 7g Backpulver
- 20g Vollmilch-Schlagsahne
- 20g Pekannüsse
- 150g Dulcey
- 20g neutrales Öl
- 35g fein gehackte Pekannüsse
- 200g Schlagsahne mit 35% Fettgehalt
- 20g Puderzucker
- 25g Pekannuss-Püree

Préparation

1. Hier ist das Rezept für einen Kuchen, den ich vor ein paar Wochen gemacht habe, aber ich hatte noch keine Zeit, ihn aufzuschreiben!
2. Wie jedes Jahr im Februar feiern wir den Geburtstag meines Mannes, und normalerweise mache ich einen Vanille-Pekan-Kuchen (eine seiner Lieblingskombinationen): eine Charlotte letztes Jahr, eine Tarte im Jahr davor, und dieses Jahr ist es ein Kuchen/Dessert, das auch Dulcey-Schokolade enthält, diese Schokolade mit Keksaroma, die sehr gut mit Pekannuss und Vanille harmoniert, natürlich!
3. Es ist ein einfacher Kuchen zum Zubereiten, man muss ihn nur am Vortag beginnen, damit das Namelaka im Kühlschrank kristallisieren kann.
4. Material: Spritzbeutel Tülle 12mm Petit Four Tülle 14mm Ring 22cm Nudelholz Zutaten: Ich habe das Pekannuss-Püree und die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
5. Ich habe die Vanille von Norohy & die Dulcey-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
6. Wasser, um sie zu rehydrieren.
7. Erwärmen Sie die Milch mit der Vanille, fügen Sie die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzu und gießen Sie sie dann über die zuvor geschmolzene Schokolade.
8. Mischen Sie, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten, und fügen Sie dann die kalte Sahne hinzu und mischen Sie erneut.
9. Decken Sie das Namelaka mit Folie ab und lassen Sie es mehrere Stunden im Kühlschrank kristallisieren, am besten über Nacht.

10. Eigelb hinzu.
11. Dann fügen Sie nach und nach das Mehl und schließlich die gehackten Pekannüsse hinzu.
12. Rollen Sie den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier aus und legen Sie ihn mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank.
13. Entfernen Sie dann das obere Blatt Backpapier und backen Sie das Sablé etwa 15 Minuten bei 170°C.
14. Schneiden Sie das Sablé sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen vorsichtig in kleine Quadrate und lassen Sie es abkühlen.
15. Natürlich werden Sie zu viel vom Sablé haben, aber es ist schwierig, eine kleinere Menge Teig herzustellen.
16. Butter.
17. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker.
18. Fügen Sie die geschmolzene Schokolade und Butter hinzu.
19. Fügen Sie das Mehl, das Backpulver und schließlich die Sahne und die gehackten Pekannüsse hinzu.
20. Gießen Sie den Teig in einen Ring oder eine Form mit 22cm Durchmesser.
21. Backen Sie den Kuchen etwa 25 bis 30 Minuten bei 170°C (die Spitze eines Messers, die in den Kuchen gestochen wird, sollte trocken herauskommen).
22. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
23. Schokolade.
24. Fügen Sie das neutrale Öl hinzu und dann die Pekannüsse.
25. Schneiden Sie die Oberseite des Kuchens ab, um eine glatte Oberfläche zu erhalten.
26. Tauchen Sie den Kuchen in die Glasur (der Boden und die Seiten des Kuchens sollten mit Glasur bedeckt sein).
27. Pekannuss-Püree hinzu.
28. Spritzen Sie die Schlagsahne und das Dulcey-Namelaka auf den Kuchen, fügen Sie die Pekannuss-Sabléwürfel hinzu und einige ganze Pekannüsse, bevor Sie sich verwöhnen lassen!