

Keks-Tarte, Schokolade & Vanille

Ingrédients

- 105g weiche Butter
- 70g brauner Zucker
- 70g Kristallzucker
- 30g ganzes Ei
- 180g Mehl T45
- 3,5g Backpulver
- 60g knusprige Perlen aus dunkler Schokolade
- 90g Guanaja-Schokolade
- 105g Guanaja-Schokolade
- 125g Sahne
- 5g Honig
- 45 g dünne Waffeln
- 35 g Guanaja-Schokolade
- 55 g Mandel &
- Haselnuss Praliné
- 150 g Sahne mit 35% Fettgehalt
- 25 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote

Préparation

1. Valrhona hat vor ein paar Tagen eine neue Website gestartet, auf der man Rezepte sowie deren Schokolade, Praliné, knusprige Perlen und sogar ihre brandneue Norohy-Vanille finden kann!
2. Man kann die Produkte bestellen, um sie nach Hause liefern zu lassen, aber auch Handwerker in der Nähe finden, die Valrhona-Produkte verkaufen.
3. Anlässlich der Veröffentlichung dieser neuen Website, erhielt ich ein Paket mit einigen Produkten mit dem Auftrag, ein leckeres, zu Hause machbares und natürlich schokoladiges Rezept zu kreieren und zu teilen;-) Hier kommt also dieser Cookie-Tarte mit Schokolade und Vanille, die wenig Ausrüstung und Zeit erfordert und den Guanaja-Schokolade (dunkle Schokolade mit 70% Kakao), Mandel-Haselnuss-Praliné, knusprige Perlen aus dunkler Schokolade und Vanille verwendet.
4. Dieses Rezept besteht aus einer Cookie-Basis (ich habe mich von Cyril Lignacs Cookies inspirieren lassen), überzogen mit einem knusprigen Praliné, einer Ganache und einer Vanille-Sahne, kurz gesagt, ein super leckeres Dessert!
5. Zubereitungszeit: 1 StundeFür eine Tarte von ca.
6. Zuckerarten.
7. Fügen Sie dann die weiche Butter hinzu, dann das Ei.
8. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie die knusprigen Perlen und die in unterschiedlich große Stücke gehackte Schokolade hinzu.
9. Fetten Sie die Tarteform ein und verteilen Sie den Cookie-Teig mit den Fingern darin, indem Sie die Ränder leicht hochziehen.
10. Mit dem restlichen Teig können Sie Mini-Cookies machen, die zur Dekoration der Tarte dienen werden.
11. Heizen Sie den Ofen auf 175°C vor und backen Sie den Cookie etwa 18 Minuten lang (für die Mini-Cookies wird die Backzeit kürzer sein, weniger als 5 Minuten).
12. Lassen Sie den Cookie abkühlen.
13. Wasserbad.

14. Erhitzen Sie parallel die Sahne mit dem Honig.
15. Gießen Sie ein Drittel der heißen Sahne auf die Schokolade und rühren Sie gut in der Mitte der Schüssel mit einem Maryse.
16. Fügen Sie dann ein zweites Drittel hinzu, immer beim Rühren, dann das letzte Drittel.
17. Wenn die Ganache schön glänzend und homogen ist, bedecken Sie sie mit Frischhaltefolie und lassen Sie sie abkühlen (wenn Sie es eilig haben, können Sie sie in den Kühlschrank stellen).
18. Mikrowelle.
19. Fügen Sie das Praliné hinzu, dann die zerbröselten Waffeln.
20. Verteilen Sie den Knusper auf dem abgekühlten Cookie und stellen Sie ihn in den Kühlschrank, um den Knusper fest werden zu lassen.
21. Vanillekörnern auf.
22. Wenn die Sahne anfängt, fest zu werden, fügen Sie den Puderzucker hinzu und schlagen Sie weiter, um eine feste Schlagsahne zu erhalten.
23. Die Montage: Sobald die Ganache fest ist, füllen Sie sie in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Öffnung von 14 mm.
24. Geben Sie die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit einer glatten Öffnung von 16 mm.
25. Wechseln Sie abwechselnd die Ganache und die Sahne auf dem abgekühlten Knusper und dekorieren Sie die Tarte mit den Mini-Cookies, einigen knusprigen Perlen und Praliné.
26. Guten Appetit!