

Sankt Markus

Ingrédients

- 100g Eier
- 80g Puderzucker
- 80g Mandelpulver
- 16g Butter
- 25g Mehl
- 100g Eiweiß
- 32g Kristallzucker
- 8 bis 10 Minuten bei 200°C backen.
- 300g Sahne mit 35% Fett
- 60g Vollmilch
- 120g Zartbitterschokolade mit 66% Kakaoanteil
- 275g Sahne mit 35% Fett
- 30g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 20g Zucker
- 1 Teelöffel Vanillearoma
- 30g Sahne mit 35% Fett

Préparation

1. Bearbeiten: Hier bin ich ein paar Jahre später mit einer neuen Version dieses Kuchens; inzwischen konnte ich dieses Dessert in mehreren Konditoreien probieren und mein neues Rezept kommt dem, was ich getestet habe, näher (und außerdem ist es einfacher zu machen!
2.).
3. Vor ein paar Tagen war der Geburtstag meiner Schwiegermutter, und zu diesem Anlass hatte sie mich um einen Saint-Marc gebeten.
4. Für diejenigen, die ihn nicht kennen: Es ist ein Dessert, das aus zwei Schichten Joconde-Biskuit besteht, zwischen denen sich eine Schokoladenmousse und eine Vanille-Chiboust-Creme befinden.
5. Anscheinend in den 1970er Jahren kreiert, gibt es mehrere Versionen davon, aber kein offizielles Rezept.
6. Nach einigen Recherchen fand ich in einem Forum (boulangerie.
7. net) einen Teil des Rezepts von Herrn Peltier, das im Thuriès Magazin Nr.
8. 12 veröffentlicht wurde.
9. Darin waren die Proportionen für die Chiboust-Creme angegeben, die Sie unten finden, aber nicht das Rezept für die beiden anderen Elemente.
10. Ich habe also den Joconde-Biskuit aus der „Opéra“ von Jacques Genin und das Schokoladenmousse-Rezept des „Royal“ von Fashion Cooking verwendet.
11. Das Ergebnis, ein frisches und gut duftendes Dessert, wurde von der ganzen Familie geschätzt, daher gebe ich Ihnen hier meine Version dieses Kuchens :) Ausrüstung: Mini-gewinkelter Spatel Gelochte Backblech Ring von 22cm Rhodoid Küchenbrenner Zutaten: Ich habe das Mandelpulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
12. Ich habe die Vanille aus Madagaskar Norohy & die caribes Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
13. Zubereitungszeit: 50 Minuten + 10 Minuten Backzeit Für einen 20 bis 22cm Durchmesser Kuchen: Joconde-Biskuit: Eier Puderzucker Mandelpulver Butter Mehl Eiweiß Kristallzucker Geschmolzene Butter abkühlen lassen.

14. Bereiten Sie ein französisches Baiser vor: Eiweiß steif schlagen.
15. Wenn sie zu schäumen beginnen, 1/3 des Zuckers bei geringer Geschwindigkeit einrühren.
16. Wenn der Zucker eingearbeitet ist, den zweiten und dann den dritten Drittel hinzufügen.
17. Am Ende die Geschwindigkeit des Mixers erhöhen, um ein schönes glattes und glänzendes Baiser zu erhalten.
18. Die Eier mit dem Puderzucker schlagen, bis eine aufgehellte und aufgequollene Masse entsteht.
19. Dann das Mandelpulver hinzufügen.
20. Dann das französische Baiser und das gesiebte Mehl einarbeiten.
21. Fügen Sie zum Schluss die geschmolzene Butter hinzu (um ein Absinken der Mischung zu vermeiden, nehme ich einen kleinen Teil davon und mische ihn mit der Butter, bevor ich diese Mischung in den Teig einarbeite), dann auf ein Backblech gießen, das mit Backpapier ausgelegt ist, etwa 1 cm dick.
22. 8 bis 10 Minuten bei 200°C backen.
23. Nach dem Backen den Biskuit auf einem Gitter auskühlen lassen.
24. Dann einen Kreis in der Größe Ihres Rings ausschneiden.
25. Platzieren Sie den Biskuit am Boden des mit Rhodoid ausgekleideten Rings.
26. Schokoladenmousse: Sahne mit 35% Fett Vollmilch Zartbitterschokolade mit 66% Kakaoanteil Die Schokolade schmelzen.
27. Die Milch erhitzen und unter gründlichem Rühren mit einem Spatel zur geschmolzenen Schokolade geben, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
28. Wenn die Ganache etwa 35°C erreicht hat, die Sahne nicht zu steif schlagen.
29. Vorsichtig in die Ganache einarbeiten.
30. Die Mousse sofort auf den Joconde-Biskuit gießen, die Oberfläche glatt streichen und im Kühlschrank ruhen lassen.
31. Vanille-Sahne: Sahne mit 35% Fett Puderzucker 1 Vanilleschote Die Sahne mit den Vanillesamen schlagen.
32. Wenn die Sahne beginnt festzuwerden, den Puderzucker hinzufügen.
33. Die Vanille-Sahne über die Schokoladenmousse gießen, die Oberfläche glatt streichen und im Kühlschrank ruhen lassen.
34. Vanille-Sabayon: 1 Eigelb Zucker 1 Teelöffel Vanillearoma Sahne mit 35% Fett Brauner Zucker zur Karamellisierung Das Eigelb mit dem Zucker und der Vanille schlagen.
35. Die Mischung über einem Wasserbad schlagen, bis das Sabayon eine Temperatur von 70°C erreicht.
36. Die Mischung soll aufhellen und expandieren.
37. Abkühlen lassen, dann die Sahne schlagen und vorsichtig in die vorherige Mischung einarbeiten.
38. Das Sabayon über die Vanille-Sahne streichen, dann im Kühlschrank ruhen lassen.
39. Dann mit braunem Zucker bestreuen und die Oberfläche karamellisieren, wie bei einer Crème brûlée.
40. Achten Sie darauf, die Flamme nicht zu lange zu belassen, um ein Schmelzen der Sahne zu vermeiden.
41. Nach der Karamellisierung den Saint-Marc für mindestens 1 Stunde zurück in den Kühlschrank stellen (wenn Sie weniger warten, hält die Vanille-Sahne nicht so gut, wie es bei meiner der Fall war), dann herausnehmen und genießen!