

Vanille-Bundt-Kuchen (inspiriert von Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 135g Eigelb
- 170g Kristallzucker
- 100g Vollrahm
- 135g Mehl (Typ 45)
- 3g Backpulver
- 45g Butter
- 1 Vanilleschote
- 50g Zucker
- 150g Wasser
- 150g Ivoire Schokolade von Valrhona (oder eine andere weiße Schokolade)
- 1 Vanilleschote (oder Vanillepulver)
- 78g Vollrahm

Préparation

1. Ich hatte das Glück, vor ein paar Monaten an einem Workshop von Nicolas Paciello teilzunehmen, und er begrüßte uns mit Scheiben seines berühmten Vanillekuchens, den ich köstlich fand.
2. Also, als ich das Rezept vor ein paar Wochen in der Zeitschrift Ginette #11 sah, machte ich Screenshots, um es nachmachen zu können.
3. Natürlich bäckt er es in einer runden Form und ich habe sein Glasurrezept nicht genau befolgt, aber das Rezept für den Kuchen ist immer noch das gleiche und wirklich sehr gut!
4. Butter schmelzen.
5. Die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen.
6. Getrennt davon das Mehl, das Backpulver und die Vanillekörner mischen.
7. Die Eigelb-Zucker-Mischung hinzufügen und mit einem Schneebesen umrühren.
8. Anschließend den flüssigen Rahm in 3 Portionen mit einem Teigschaber unterrühren, dann die geschmolzene und abgekühlte Butter dazugeben.
9. Fetten und mehlen Sie Ihre Form, dann gießen Sie den Teig hinein und backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 150°C für etwa 40 Minuten (um zu überprüfen, ob der Kuchen fertig ist, stechen Sie ein Messer hinein, die Klinge sollte sauber herauskommen).
10. Kochen bringen, dann abkühlen lassen.
11. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, stürzen Sie ihn auf ein Gitter und tränken Sie ihn mit dem warmen Sirup mit einem Pinsel.
12. Schokolade schmelzen.
13. Den Rahm zum Kochen bringen und dann in 3 Portionen auf die Schokolade gießen, um eine Emulsion zu bilden und eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
14. Die Vanillekörner oder das Vanillepulver hinzufügen und gut vermischen.
15. Lassen Sie sie etwas bei Raumtemperatur abkühlen.
16. Wenn der Kuchen gestürzt und abgekühlt ist, verteilen Sie die Ganache darüber und lassen Sie sie vollständig kristallisieren, bevor Sie sich verwöhnen lassen!