

Pistazien-Marmorkuchen (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 65g weiche Butter
- 110g Zucker (Fein, Rohrzucker, Muscovado... welchen Sie wollen! Ich habe halb Fein, halb Muscovado genommen)
- je nachdem, welchen Zucker Sie wählen, wird Ihre Marmormusterung mehr oder weniger sichtbar sein (mit Muscovado ist der Teig sehr farbig und hebt sich weniger vom Pistazienteig ab)
- 80g ganze Eier
- 110g Mehl T45
- 4g Backpulver
- 30g Vollmilch
- 75g ganze Eier
- 90g Feinzucker
- 1 Prise Salz
- 70g Mehl T45
- 3g Backpulver
- 10g Pistazienpulver
- 40g flüssige Sahne
- 80g Pistazienpaste
- 30g Haselnussbutter (ca. 45 bis 50g Butter)
- 150g flüssige Sahne
- 200g weiße Kuvertüre (Valrhona Ivoire)
- 4g Gelatine 200 Bloom

Préparation

1. Das Rezept des Tages, das des Marmorkuchens mit Pistazie, das Nicolas Paciello gestern auf seinem Instagram-Account geteilt hat.
2. Es handelt sich um einen ganz einfachen Marmorkuchen: einen einfachen oder Vanille-Teig und einen Pistazien-Teig, aber seine Originalität liegt in seinem marmorierten Millefeuille-Glasur.
3. Sie können natürlich auf die Glasur verzichten und den Kuchen so essen, was Ihnen außerdem ermöglicht, den Kuchen ganz zu lassen, anstatt seinen "Hut" abzuschneiden.
4. Ich gebe zu, dass ich eine große Vorliebe für gut gewölbte Kuchen habe, aber ich habe diesmal eine Ausnahme gemacht, um die marmorierte Glasur auszuprobieren.
5. Das Ergebnis ist visuell sehr schön und kann dem Kuchenaroma angepasst werden, das Sie wollen (rosa für Himbeere, braun für Haselnuss).
6.).
7. Schließlich, wenn Sie eine Glasur machen möchten, ohne den Kuchen abzuschneiden, können Sie das gleiche Ganache-Rezept machen und es vollständig mit Pistazienpüree aromatisieren, Sie erhalten einen hübschen, ganz grünen und gewölbten Kuchen ;-)
- Zubereitungszeit: 30 Minuten für den Kuchen + 45 Minuten Backen + 30 Minuten und mindestens 4 Stunden Ruhezeit für die Glasur
- Für einen 20cm langen Kuchen: Wenn möglich, holen Sie alle Ihre Zutaten einige Stunden vor Beginn des Kuchens aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemperatur haben.
8. Muscovado.
9. welchen Sie wollen!
10. Spatel bearbeiten.
11. Eier hinzufügen, mit einem Schneebesen mischen, dann das vorher vermischte Mehl und Backpulver einarbeiten.

12. Zum Schluss die Milch hinzufügen, dann den Teig bis zur Montage reservieren.
13. Haselnussbutter (ca.
14. Farbe haben); gut aufpassen, sie kann schnell verbrennen.
15. Sobald sie fertig ist, in einen kalten Behälter gießen, um das Kochen zu stoppen.
16. Abkühlen lassen und vor der Verwendung im Teig die genaue Menge wiegen.
17. Eier mit Zucker mischen.
18. Mehl, Backpulver und Salz vorher mischen und hinzufügen.
19. Danach das Pistazienpulver, die flüssige Sahne und die Pistazienpaste einarbeiten.
20. Zum Schluss die leicht abgekühlte Haselnussbutter hinzufügen.
21. Backen: Ofen auf 200°C vorheizen.
22. Backform einfetten und mehlieren oder mit Backpapier auslegen.
23. Ungefähr 1/3 des einfachen Kuchenteigs auf den Boden der Form gießen, dann die beiden Massen abwechselnd in die Mitte der Form gießen (oder mit einem Spritzbeutel spritzen).
24. Einen feinen Butterstreifen in die Mitte der Masse spritzen und dann die Temperatur auf 150°C reduzieren.
25. Etwa 45 Minuten backen (mit der Spitze eines Messers überprüfen).
26. Wenn Sie den Butterstreifen nicht in die Mitte Ihres Kuchens gespritzt haben, können Sie "schneiden" die Mitte des Kuchens nach 15 Minuten Backzeit, um die einheitliche Entwicklung des Kuchens zu unterstützen.
27. Nach dem Backen aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
28. Sie können es so essen, es wird bereits sehr gut sein, oder versuchen Sie die nachfolgende Glasur.
29. Pistazienpaste (ca.
30. 1 Teelöffel) QS gehackte Pistazien Die Gelatineblätter in eine große Schüssel mit kaltem Wasser legen.
31. Die flüssige Sahne erhitzen und dann die rehydrierten und ausgedrückten Gelatineblätter einarbeiten.
32. Die heiße Sahne über die geschmolzene oder gehackte weiße Schokolade gießen und gut umrühren, um eine homogene Ganache zu erhalten.
33. Einen kleinen Teil der Ganache entnehmen und mit Pistazienpaste mischen.
34. Beide Ganaches filmisch abdecken und für einige Stunden kühl stellen.
35. Den "Hut" des Kuchens abflachen, damit er gut eben ist, dann verkehrt auf ein Gitter legen.
36. Anschließend die Ganaches leicht erwärmen, bis sie geschmeidig, aber nicht zu heiß sind (ca.
37. 30-35°C).
38. Die Pistazienganache in einen Spritzbeutel oder einen Kegel geben.
39. Die einfache Ganache über den Kuchen gießen.
40. Linien senkrecht zum Kuchen ziehen, mit einem Abstand von etwa 1 cm zwischen den Linien.
41. Das Marmorieren mit einem Messer: ein Schnitt in der Mitte des Kuchens, dann inien auf jeder Seite in die andere Richtung.
42. Da Bilder mehr als Worte sagen, hier ein kleines Video der Glasur: Die Seiten mit einer Spachtel glätten und mit gehackten Pistazien bedecken.