

Marmorkuchen (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 30g Butter
- 100g Eigelb
- 130g Kristallzucker
- 70g Sahne
- 100g Mehl T55
- 2g Backpulver
- 30g ungesalzene Butter
- 80g Eigelb
- 110g Kristallzucker
- 20g Kakaopulver
- 2g Backpulver
- 90g Mehl T55
- 60g Sahne
- 50g gehackte Mandeln
- 225g Milkschokolade
- 50g Sonnenblumenöl
- 50g Milkschokolade
- 10g ungesalzene Butter
- 90g Haselnusspraliné
- 50g Feuilletine

Préparation

1. Los geht's, wir setzen die Entdeckung der Marmorkuchen von Spitzenköchen fort, auch wenn nur noch wenige zu probieren sind.
2. Ich hatte das Rezept von Cyril Lignac noch nicht ausprobiert, obwohl es sehr verlockend ist.
3. Dieser Kuchen ist dank seiner Milch-Rocher-Glasur, die eine Schicht aus knusprigem Praliné und Crêpes Dentelles verbirgt, äußerst nostalgisch.
4. Kurz gesagt, wieder einmal ein köstliches Rezept, auch wenn ich, was den Kuchen selbst angeht, eine Vorliebe für den von François Perret habe, diese knusprige Praliné-Schicht macht den Kuchen wirklich köstlich!
5. Zubereitungszeit: 1 Stunde + ca.
6. Butter schmelzen.
7. Das Eigelb mit dem Zucker verquirlen und dann die Sahne, das gesiebte Mehl und das Backpulver vorsichtig unterheben.
8. Zum Schluss die geschmolzene Butter unterheben.
9. Butter schmelzen.
10. Das Eigelb mit dem Zucker verquirlen und dann die Sahne, das gesiebte Mehl, das Backpulver und das Kakaopulver vorsichtig unterheben.
11. Zum Schluss die geschmolzene Butter unterheben.
12. Backen: Wechseln Sie die Natur- und Kakaoteige in der gebutterten und bemehlten oder mit Backpapier ausgelegten Kastenform ab.
13. In den auf 165°C vorgeheizten Ofen schieben und 45 Minuten backen (bei mir brauchte es eher 1 Stunde, mit einem Messer prüfen).
14. Abkühlen lassen.
15. Minuten rösten.

16. Die Schokolade auf 45°C schmelzen und dann das Sonnenblumenöl und die Mandeln hinzufügen.
17. Bei Raumtemperatur aufbewahren.
18. Feuilletine hinzufügen.
19. Dann die geschmolzene Butter hinzufügen.
20. Die Mischung auf ein Blatt Backpapier streichen und ein Rechteck in der Größe der Kastenform zuschneiden.
21. Da ich den schönen Ausbund meines Kuchen nicht abschneiden wollte, habe ich das Praliné einfach mit einer Spatel auf meinem Kuchen verteilt und im Kühlschrank kristallisieren lassen.
22. Veredelung und Glasur: Die Glasur auf etwa 35°C erwärmen.
23. Die Glasur über den zuvor auf ein Gitter gestellten Kuchen gießen.
24. Kristallisieren lassen und dann genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com