

Schokoladen-, Birnen- & Haselnusskuchen

Ingrédients

- 2 Eigelb
- 75g Zucker
- 75g weiche Butter
- 80g Mehl
- 15g ungesüßtes Kakaopulver
- 5g Backpulver
- 100g Zucker
- 180g Sahne
- 50g dunkle Schokolade
- 25g Butter
- 200g gewürfelte Birnen
- 1 Esslöffel Zucker
- 15g gehackte Haselnüsse
- 1 Birne
- 350g Wasser
- 70g Zucker
- 150g flüssige Sahne mit 35% Fett
- 40g Haselnusspraline

Préparation

1. Es ist soweit, der Frühling ist da... und bevor wir zu den roten Früchten wechseln, hier ein letztes fruchtiges & schokoladiges Rezept zugleich, eine Birne / Schokolade / Haselnuss Tarte!
2. Es handelt sich um eine Tarte auf der Basis eines bretonischen Sabléteigs, es ist also kein Auslegen erforderlich; es gibt einige Schritte, die vorbereitet werden müssen, aber das Rezept bleibt recht einfach zu realisieren und natürlich können Sie mehrere Elemente am Vortag, sogar 48 Stunden im Voraus, vorbereiten
Ausrüstung: Schneebesen Nudelholz Perforiertes Backblech Spritzbeutel 18mm Tülle 20cm Ring Zutaten: Ich habe das Vanilleextrakt von Norohy, die Caraïbes-Schokolade & den Kakaopulver von Valrhona verwendet: mit dem Code ILETAITUNGATEAU erhalten Sie 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
3. Zubereitungszeit: 1h30 + BackzeitenFür eine Tarte mit 20cm Durchmesser: Bretonischer Sabléteig mit Kakao: 2 Eigelb Zucker weiche Butter Mehl ungesüßtes Kakaopulver Backpulver Ca.
4. dunkle Schokolade Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker auf.
5. Fügen Sie die weiche Butter hinzu, gut umrühren, dann abschließend das gesiebte Mehl, Kakao und Backpulver einarbeiten.
6. Rollen Sie den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier aus, damit Sie einen Kreis von 20cm Durchmesser ausstechen können.
7. Lassen Sie den Teig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.
8. Dann den Kreis ausstechen und den bretonischen Sablé während 15 Minuten bei 170°C backen.
9. Nach dem Backen stürzen und abkühlen lassen.
10. Dann die Schokolade schmelzen und auf den abgekühlten Sablé streichen.
11. Festwerden lassen.
12. Schokoladenkaramell: Zucker Sahne dunkle Schokolade Butter Zubereitung von einem trockenen Karamell mit dem Zucker.
13. Erhitzen Sie die Sahne.
14. Wenn das Karamell eine schöne bernsteinfarbene Farbe hat, fügen Sie nach und nach die heiße Sahne

hinzu und rühren Sie gut um.

15. Lassen Sie das Karamell 2 Minuten bei schwacher Hitze kochen und gießen Sie es dann über die Schokolade und Butter.

16. Mixen Sie das Karamell und lassen Sie es abkühlen.

17. Birnenkompott mit Haselnuss: gewürfelte Birnen Eine Nuss Butter Vanilleextrakt 1 Esslöffel Zucker gehackte Haselnüsse Braten Sie die Birnenwürfel in einer Pfanne mit Butter, Zucker und Vanille an.

18. Lassen Sie sie unter regelmäßigem Rühren kochen, bis Sie eine Kompotttasse erhalten.

19. Vom Herd nehmen, die gehackten Haselnüsse hinzufügen und abkühlen lassen.

20. Pochierte Birne: 1 Birne Wasser Zucker Vanilleextrakt Schälen Sie die Birne.

21. Wasser, Zucker und Vanille zum Kochen bringen.

22. Die Birne eintauchen und mindestens 30 Minuten kochen lassen, die Garzeit mit der Messerspitze überprüfen.

23. Abkühlen lassen, dann die Birne aushöhlen und in ca.

24. 0,5cm dicke Scheiben schneiden.

25. Praline-Sahne: flüssige Sahne mit 35% Fett Haselnusspraline Die flüssige Sahne schlagen.

26. Wenn sie die Konsistenz von Schlagsahne erreicht hat, das Praline hinzufügen, erneut schlagen, dann in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle geben und mit der Montage fortfahren.

27. Montage: QS Haselnusspraline Einige Haselnüsse Das Birnenkompott über den bretonischen Sablé verstreichen.

28. Mit dem Karamell bedecken.

29. Dann die Birnenscheiben hinzugeben und mit Praline garnieren.

30. Dann die Sahne aufspritzen, vor dem Genießen mit etwas Praline und ein paar gehackten Haselnüssen dekorieren!