

Vanille-Tarte mit Pekannüssen & Crème Brûlée

Ingrédients

- 60g Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Pekannusspulver
- 50g Ei
- 180g Mehl T55
- 50g Maisstärke
- 110g Pekannusspulver
- 12g Maisstärke
- 90g Puderzucker
- 65g ganzes Ei
- 65g Butter
- 23g Pekannusspüree
- 30g Vollmilch
- 225g flüssige Sahne
- 30g Kristallzucker
- 1,2g Pektin NH
- 52g Eigelb
- 30g Eigelb
- 20g Kristallzucker
- 37g Milch
- 125g flüssige Sahne 35% (1)
- 1 Vanilleschote
- 110g flüssige Sahne 35% (2)
- 45g Mascarpone
- 100g Crème Brûlée

Préparation

1. Ein neues Tarte-Rezept, wieder mit dem gewellten Kreis von Buyer, den ich zu Weihnachten bekommen habe und den ich sehr mag, wie Sie vielleicht bemerkt haben!
2. Es handelt sich um eine Tarte, die anlässlich des Geburtstags meines Partners gemacht wurde, der mich einfach nach einem Rezept mit Crème Brûlée-Sahne gefragt hat, und hier ist das Ergebnis: eine Tarte mit Pekannüssen, Vanille und natürlich Crème Brûlée.
3. Das Rezept ist ziemlich einfach, zögern Sie nicht, die Arbeit auf zwei Tage zu verteilen, indem Sie den süßen Teig und die Crème Brûlée am Vortag zubereiten, da beide vor dem Backen für den einen und dem Hinzufügen zur Sahne für den anderen eine gewisse Zeit abkühlen müssen.
4. Wenn es zeitlich knapp wird, können Sie diese Tarte natürlich in eine Vanille-Pekannuss-Tarte verwandeln und eine Vanillesahne zubereiten, indem Sie den Crème Brûlée-Schritt überspringen.
5. Material: Gewellter Kreis De Buyer Teigrolle Spritzbeutel Lochblech Saint Honoré Düse von Buyer
Küchenbrenner Zutaten: Ich habe Vanille von Norohy / Valrhona verwendet, das Sie hier finden (-20% auf alles mit dem Code ILETAITUNGATEAU) und Pekannüsse sowie Pekannusspüree von Koro (-5% mit dem Code ILETAITUNGATEAU).
6. Zubereitungszeit: 1h15 + Ruhezeit + 1h20 Backzeit Für eine Tarte von 20 cm Durchmesser: Süßer Pekannuss-Teig: Butter Puderzucker Pekannusspulver Eine Prise Salz Ei Mehl T55 Maisstärke Butter mit Puderzucker, Salz und Pekannusspulver cremig rühren.
7. Ei hinzufügen, dann mit Mehl und Maisstärke abschließen.
8. Mischen, bis ein homogener Teig entsteht, nicht länger, eine Kugel formen, dann in Frischhaltefolie

wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

9. Dann den Teig auf 2 mm Dicke ausrollen und in Ihren Kreis legen.

10. Im Kühlschrank mindestens 40 Minuten oder im Gefrierfach mindestens 20 Minuten aufbewahren, bevor Sie es für 9 Minuten bei 170°C backen.

11. Pekannuss-Vanille-Creme: Pekannusspulver Maisstärke Puderzucker ganzes Ei Butter
Pekannusspüree 1/2 Vanilleschote oder ein Esslöffel Vanillearoma Einige gehackte Pekannüsse Butter mit
Pekannusspüree cremig rühren, dann Puderzucker, Pekannusspulver, Vanille und Maisstärke einarbeiten.

12. Dann das Ei nach und nach hinzufügen.

13. Auf den vorgebackenen Tarteboden gießen, einige gehackte Pekannüsse hinzufügen und erneut bei 170°C für 20 Minuten backen.

14. Vanillepalet: (Rezept von Christophe Felder) Vollmilch flüssige Sahne 1/2 Vanilleschote
Kristallzucker 1, Pektin NH Eigelb Milch, Sahne und Vanillemark zum Kochen bringen.

15. Gießen Sie den Zucker und das Pektin darüber, dabei ständig rühren.

16. Nochmals zum Kochen bringen und 2 Minuten kochen lassen.

17. Vom Herd nehmen, dann die geschlagenen Eigelbe unterrühren und die Mischung auf die abgekühlte Tarte gießen.

18. Im Kühlschrank aufbewahren.

19. Crème Brûlée-Sahne: Sie können die Mengen für die Crème Brûlée reduzieren, ich habe es nicht gemacht, da ich es nicht mag, mit zu kleinen Mengen zu arbeiten; wenn Sie diese Menge beibehalten, werden Sie etwas Crème Brûlée übrig haben, aber darüber beschwert man sich selten ;) Eigelb Kristallzucker Milch flüssige Sahne 35% (1) 1 Vanilleschote QS brauner Zucker flüssige Sahne 35% (2) Mascarpone Crème Brûlée Die Milch mit der Vanille erhitzen und die Mischung mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

20. Dann die Mischung erneut erhitzen.

21. Eigelb mit Zucker verquirlen.

22. Die heiße Vanillemilch darüber gießen, gut mischen und dann die kalte flüssige Sahne (1) hinzufügen.

23. Die so erhaltene Creme in eine oder mehrere Formen gießen und bei 95°C etwa 45 Minuten (je nach Größe der Form anpassen) backen; die Creme ist fest, wenn sie wackelt, aber nicht mehr flüssig ist.

24. Vollständig abkühlen lassen, dann die Creme mit braunem Zucker und einem Küchenbrenner karamellisieren.

25. Zögern Sie nicht, sie mindestens zweimal zu karamellisieren, Ihre Sahne wird dadurch noch schmackhafter.

26. Crème brûlée mischen, dann entnehmen.

27. Die flüssige Sahne (2) mit dem Mascarpone aufschlagen.

28. Wenn die Sahne anfängt, steif zu werden, nach und nach die Crème Brûlée hinzufügen und weiter aufschlagen, bis eine feste Chantilly entsteht.

29. Dann in einen Spritzbeutel mit einer Düse Ihrer Wahl füllen (ich habe eine Saint-Honoré-Düse verwendet), dann die Sahne auf die Tarte spritzen.

30. Zum Schluss dekorieren (ich habe ein paar Pekannüsse und Karamellkreise hinzugefügt: Dafür Zucker auf ein Blatt Backpapier streuen, Kreise zeichnen und bei 160°C einige Minuten karamellisieren lassen, den Backofen im Auge behalten).

31. Und genießen Sie es!