

Schokoladen-Brioche-Tarte

Ingrédients

- 250g Weizenmehl oder T45
- 10g frische Hefe
- 30g Zucker
- 1 Ei
- 110g Vollmilch
- 5g Salz
- 100g Butter
- 50g Schokoladenstückchen
- 200g Milch
- 200g Sahne
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 85g Rohrzucker
- 20g Maisstärke
- 15g Mehl
- 15g Butter
- 85g dunkle Schokolade
- 40g Kakao-Nibs
- 1 Ei zum Bestreichen

Préparation

1. Ich liebe es, Brioche zuzubereiten, und im Moment mache ich es noch mehr als sonst!
2. Zur Abwechslung habe ich mich diesmal für eine schön schokoladige Brioche-Torte entschieden: nichts einfacher als das, ein Brioche-Teig und eine Schokoladenpuddingcreme verfeinert mit etwas Kakao-Nibs für den Knusper.
3. Ihr könnt natürlich Früchte hinzufügen, wenn ihr möchtet, oder Milch- oder weiße Schokoladenstückchen.
4. Ausrüstung: 24cm Ring Küchenmaschine Schneebesen Lochblech Teigrolle Zutaten: Ich habe die Schokolade Caraïbes und die knusprigen Perlen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partnerlink).
5. Ich habe die Kakao-Nibs von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (kein Partnerlink).
6. Zubereitungszeit: 50 Minuten + 25 Minuten Backzeit Für eine Torte mit einem Durchmesser von 24cm | 8 Personen: Der Brioche-Teig: Weizenmehl oder T45 frische Hefe Zucker 1 Ei Vollmilch Salz Butter Schokoladenstückchen Gießen Sie in den Boden der Rührschüssel mit dem Knethaken die Milch und die zerbröselte Hefe.
7. Bedecken Sie es mit dem Mehl und fügen Sie dann das Salz, den Zucker und das Ei hinzu.
8. Kneten Sie es etwa zehn Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit, der Teig sollte sich glätten und von den Seiten der Schüssel lösen.
9. Fügen Sie dann die Butter hinzu und kneten Sie es erneut etwa 15 Minuten lang, der Teig sollte glatt und elastisch sein.
10. Decken Sie den Teig mit Folie ab und kühlen Sie ihn mindestens 2 Stunden oder über Nacht.
11. Wenn der Teig gut gekühlt ist, fügen Sie die Schokoladenstückchen hinzu und rollen Sie ihn auf eine Dicke von 1 cm aus.
12. Schneiden Sie mit einem gebutterten Backring einen Kreis mit einem Durchmesser von 24cm.

13. Lassen Sie den Brioche-Teig bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen.
14. Schokoladenpuddingcreme: Milch Sahne 1 Ei 1 Eigelb Rohrzucker Maisstärke Mehl Butter dunkle Schokolade Kakao-Nibs Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne.
15. Schlagen Sie das Ei, das Eigelb und den Zucker.
16. Fügen Sie dann das Mehl und die Maisstärke hinzu und schlagen Sie erneut.
17. Gießen Sie die Hälfte der heißen Milch darüber, mischen Sie, und gießen Sie dann alles zurück in den Topf.
18. Kochen Sie bei mittlerer Hitze und rühren Sie ständig, um die Creme zu verdicken.
19. Wenn die Creme fertig ist, nehmen Sie sie vom Herd und fügen Sie die Butter, die Schokolade und die Nibs hinzu.
20. Wenn sie homogen ist, decken Sie sie mit Folie ab und kühlen Sie sie vollständig ab.
21. Backen und Finish: 1 Ei zum Bestreichen QS Kakao-Nibs QS knusprige Schokoladenperlen oder Schokoladenstückchen Wenn die Creme vollständig abgekühlt ist, streichen Sie sie über den Brioche-Teig und lassen Sie etwa 2cm Rand frei.
22. Lassen Sie die Brioche erneut bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen.
23. Streichen Sie die Eidooerung mit einem Pinsel auf den Rand der Torte und backen Sie sie dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 25 Minuten.
24. Lassen Sie es abkühlen und dekorieren Sie es dann mit Kakao-Nibs und knusprigen Perlen und genießen Sie es!