

Schokoladentarte nach Art des Mendiants (Benoît Castel)

Ingrédients

- 130g Butter
- 80g Puderzucker
- 220g Mehl
- 30g Mandelpulver
- 1 großes Ei (60g)
- 150g flüssige Sahne
- 30g Honig
- 130g dunkle Schokolade
- 30g Butter
- 200g Trockenfrüchte (Pistazien, Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Pekannüsse...)

Préparation

1. Hier bin ich wieder mit dem Buch Le Paris des Pâtisseries von François Blanc.
2. Beim Durchblättern stieß ich auf dieses Rezept für eine Mendant-Tarte von Benoît Castel, eine Tarte voller Einfachheit, aber wirklich sehr gut: ein zuckriger Mandel- und Vanilleteig, eine cremige Schokoladenganache und Trockenfrüchte Ihrer Wahl!
3. Da ich keinen Ausstecher in der richtigen Größe hatte, habe ich einen Kreis von 20 cm Durchmesser anstelle eines Quadrates von 22 cm Seitenlänge verwendet, Sie können sich an die Ausstecher anpassen, die Sie haben, oder direkt den Teig mit einem Messer zuschneiden, sodass Sie nur sehr wenig Ausrüstung für dieses Rezept benötigen! Letzte Sache, besuchen Sie mein Instagram-Konto, um bis Freitag ein Exemplar dieses großartigen Buchs zu gewinnen!
4. Material: Perforierte Platte Teigrolle Geriffelter Kreis De Buyer Zutaten: Ich habe die Karibik-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliert).
5. Ich habe die Trockenfrüchte von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
6. Zubereitungszeit: 30 Minuten + 3h30 Ruhezeit + 50 Minuten Backzeit Für eine quadratische Tarte von 22cm Seitenlänge: Der Zucker-Mürbteig: Butter Puderzucker Mehl Mandelpulver roßes Ei () Vanilleschote
Mischen Sie die Butter mit dem Puderzucker, dem Mehl, dem Mandelpulver und der Vanille, bis Sie eine sandige Mischung erhalten.
7. Fügen Sie dann das Ei hinzu und mischen Sie es schnell, um einen homogenen Teig zu erhalten.
8. Wickeln Sie den Teig in Folie ein und legen Sie ihn für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
9. Rollen Sie ihn dann auf 3 mm Dicke aus und schneiden Sie zwei Quadrate von 22 cm Seitenlänge (ich habe meinen geriffelten Kreis von 20 cm Durchmesser verwendet).
10. Schneiden Sie das Innere eines der Quadrate/Kreise aus.
11. Befeuchten Sie den Rand des vollen Quadrats/Kreises leicht und kleben Sie den anderen darauf.
12. Platzieren Sie ihn dann mindestens 30 Minuten im Kühlschrank oder Gefrierschrank.
13. Danach bei 170°C im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.
14. Abkühlen lassen.
15. Die Ganache: flüssige Sahne Honig dunkle Schokolade Butter Erhitzen Sie die Sahne mit dem Honig.
16. Hacke die Schokolade (ich habe begonnen, sie stattdessen zu schmelzen), füge die Butter in kleinen Stücken hinzu und gieße nach und nach die heiße Sahne darüber, gut mit einem Teigschaber verrühren.
17. Wenn die Ganache homogen und glänzend ist, gießen Sie sie über die Tarte.

18. Dekoration: Trockenfrüchte (Pistazien, Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Pekannüsse...) Rösten Sie die Trockenfrüchte im Ofen bei 130 °C für 30 Minuten und lassen Sie sie dann abkühlen.
19. Streuen Sie sie dann über die Tarte.
20. Bewahren Sie sie bei Raumtemperatur auf und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com