

Birnenkuchen mit Vanille und Tonkabohne

Ingrédients

- 100g ganze Eier (2 mittlere Eier)
- 60g Zucker
- 60g Mehl
- 100g Zucker
- 75g Wasser
- 5g Vanillearoma
- 235g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 55g Eigelb (ca. 3 Eigelbe)
- 80g Zucker
- 35g Maisstärke
- 25g Butter (1)
- 100g Butter (2), einige Stunden im Voraus aus dem Kühlschrank genommen
- 5 Birnen (je nach Größe anpassen, es sollte möglich sein, mit den halben Birnen den Kreis zu umrunden)
- 1 Zitrone
- 140g Vollrahm
- 25g Puderzucker
- 1 Birne

Préparation

1. Ich wollte wirklich gerne eine Erdbeertorte machen, aber leider gibt es bei mir noch keine französischen Erdbeeren!
2. Also habe ich mich für eine Birnentorte entschieden, voller Frische und Leichtigkeit mit einer crème parfümiert mit Vanille und Tonkabohne.
3. Sie können natürlich nur Vanille verwenden, wenn die Tonkabohne nicht nach Ihrem Geschmack ist.
4. Ansonsten ist das Rezept sehr klassisch: ein Biskuit, eine Mousseline-Creme und Früchte für ein köstliches Dessert zu jeder Gelegenheit!
5. Ausrüstung: Küchenmaschine Schneebesen Spritzbeutel Saint-Honoré-Düse von Buyer 18cm Ring Zutaten: Ich habe das Vanillepulver und die Vanilleschote von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
6. Zubereitungszeit: 1 Stunde + 15 Minuten Backzeit Für eine Birnentorte mit 18 cm Durchmesser: Biskuit: ganze Eier (2 mittlere Eier) Zucker Mehl 1/2 Tonkabohne Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und der geriebenen Tonkabohne für mehrere Minuten (mindestens 10 bis 15), bis eine blassgelbe, sehr geschwollene Masse entsteht, die das Band bildet.
7. Sieben Sie das Mehl und fügen Sie es mit einem Spatel hinzu.
8. Es sollte so wenig wie möglich gemischt werden, um eine homogene, aber noch sehr geschwollene Masse zu haben.
9. In eine Form oder einen Ring mit einem Durchmesser von 18 cm geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen (je nach Ofen überprüfen).
10. Tranksirup: Zucker Wasser Vanillearoma Bringen Sie Wasser und Zucker zum Kochen.
11. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, fügen Sie das Vanillearoma hinzu (und etwas geriebene Tonkabohne, wenn Sie möchten), dann beiseitestellen.
12. Mousseline-Creme: Vollmilch 1/2 Tonkabohne 1 Vanilleschote Eigelb (ca.
13. 3 Eigelbe) Zucker Maisstärke Butter (1) Butter (2), einige Stunden im Voraus aus dem Kühlschrank

genommen Puddingcreme: Bringen Sie die Milch zusammen mit der geriebenen Tonkabohne und den Vanillekörnern zum Kochen.

14. Parallel dazu schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke.
15. Gießen Sie die Hälfte der heißen Milch über die vorherige Mischung und rühren Sie gut um, dann schütten Sie alles in den Topf zurück.
16. Kochen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis die Creme eindickt.
17. Nehmen Sie die Creme vom Herd, fügen Sie die Butter (1) hinzu und rühren Sie gut um, dann gießen Sie die Creme in einen Behälter (je größer, desto besser, wenn Sie es eilig haben), decken Sie sie mit Folie auf der Oberfläche ab und kühlen Sie sie im Kühlschrank ab, bis sie Zimmertemperatur erreicht hat (sie sollte nicht zu kalt sein, um die Butter hinzuzufügen).
18. Mousseline-Creme: Wenn die Puddingcreme Zimmertemperatur erreicht hat, schlagen Sie sie, um sie zu glätten, und fügen Sie dann nach und nach die weiche Butter (sie sollte sehr weich sein, um sich richtig zu integrieren) unter ständigem Schlagen hinzu.
19. Schlagen Sie weiter, bis Sie eine gut gelüftete, schaumige und glatte Mousseline-Creme haben.
20. Falls die Temperaturen nicht richtig waren und Sie noch Butterstücke sehen oder die Mousseline geronnen ist, keine Panik, sie ist rettbar.
21. In diesem Fall nehmen Sie einen Bunsenbrenner und erhitzen die Ränder der Schüssel, während Sie weiterhin schlagen, die Creme wird nach und nach glatter (wenn Sie keinen Bunsenbrenner haben, stellen Sie die Schüssel für einige Sekunden auf ein heißes Wasserbad, dann schlagen Sie weiter und wiederholen, bis Sie ein gutes Ergebnis haben).
22. Danach fahren Sie mit dem Aufbau fort.
23. Zusammenbau: 5 Birnen (je nach Größe anpassen, es sollte möglich sein, mit den halben Birnen den Kreis zu umrunden) 1 Zitrone Schneiden Sie den Biskuit in zwei Hälften und tränken Sie beide Teile mit einem Pinsel.
24. Stellen Sie Ihren Ring auf die Servierplatte und platzieren Sie Rhodoid darin.
25. Legen Sie die halben Birnen (die Sie vorher leicht mit Zitrone beträufelt haben, um Oxidation zu verhindern), wie auf den Fotos gezeigt, roudom.
26. Schneiden Sie den Biskuit nochmals bis zum richtigen Durchmesser und legen Sie ihn auf den Boden des Rings.
27. Birnen).
28. Bedecken Sie mit Mousseline-Creme, dann mit dem zweiten Biskuit.
29. Beenden Sie mit ein wenig Mousseline-Creme und glätten Sie die Oberfläche.
30. Geben Sie die Birnentorte für mindestens 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank.
31. Fertigstellung: Vollrahm Puderzucker 1 Birne Tonkabohne Vanillepulver Befreien Sie die Birnentorte aus der Form (wenn Sie nicht vorhaben, sie sofort zu verzehren, entfernen Sie das Rhodoid nicht).
32. Schlagen Sie den Vollrahm mit dem Puderzucker, bis eine feste Chantilly entsteht.
33. Schneiden Sie eine Birne in zwei Hälften und dünne Scheiben, legen Sie sie auf den Kuchen.
34. Dann geben Sie die Chantilly auf die Birnentorte, und dekorieren Sie mit etwas geriebener Tonkabohne und Vanillepulver.
35. Und voila, Ihre Birnentorte ist fertig, Sie können genießen!