

Savoyer Kuchen (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 290g Eiweiß
- 150g Panela-Zucker (für mich Kristallzucker)
- 100g Mehl T45
- 90g Kastanienmehl
- 150g Muscovado-Zucker
- 130g Nussbutter (ca. 160g Butter)
- 3 Vanilleschoten (für mich nur eine)

Préparation

1. Wenn Sie ein paar Minuten Zeit haben, empfehle ich Ihnen, auf dieser Seite zu bleiben, um dieses Rezept zuzubereiten, das Sie mit Sicherheit überzeugen wird!
2. Ein einfaches, schnelles Rezept, das wenig Ausrüstung erfordert, aber vor allem köstlich ist. Ich habe mich in diesen luftigen, weichen Savoyer Kuchen mit knuspriger Kruste verliebt.
3. Man schmeckt das Kastanienmehl kaum, aber es verleiht, zusammen mit dem Muscovado-Zucker, dem Kuchen ein sehr angenehmes Aroma.
4. Normalerweise sollte das Rezept in einer sternförmigen Form zubereitet werden, wie im Buch "Opéra" von Cédric Grolet angegeben, aber Sie können, wie ich, die Form Ihrer Wahl verwenden (achten Sie darauf, dass die Form groß genug ist, der Kuchen geht beim Backen auf).
5. Zutaten: Ich habe die Vanille von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf das gesamte Sortiment (nicht affiliert).
6. Zubereitungszeit: 20 Minuten + 35 Minuten BackzeitFür 8 Personen: Zutaten: Eiweiß Panela-Zucker (für mich Kristallzucker) Mehl T45 Kastanienmehl Muscovado-Zucker Nussbutter (ca.
7. Butter) 3 Vanilleschoten (für mich nur eine) Butter, Rohrzucker und Puderzucker für die Form Rezept: Heizen Sie den Ofen auf 175°C vor.
8. Buttern Sie Ihre Form und bestäuben Sie sie mit Rohrzucker.
9. Herd, bis sie nicht mehr knistert.
10. Sie sollte eine bernsteinfarbene Farbe annehmen und nach Nüssen duften.
11. Gießen Sie sie in ein anderes Gefäß und lassen Sie sie abkühlen.
12. Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Panela-/Kristallzucker, bis Sie eine glatte, glänzende und feste Meringue erhalten.
13. Fügen Sie die gesiebten Mehle und den Muscovado-Zucker vorsichtig mit einem Spatel hinzu.
14. Geben Sie ein Drittel dieser Mischung sowie die Vanillesamen zur Butter, mischen Sie gut, um eine homogene Masse zu erhalten, und geben Sie sie dann zurück in den Rest der Mischung.
15. Mischen Sie vorsichtig mit einem Spatel, und geben Sie dann die Masse sofort in die Form.
16. Bestäuben Sie mit Puderzucker, und backen Sie dann für 35 Minuten.
17. Nach dem Backen sofort aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen, bevor Sie sich verwöhnen!