

Sahnetarte (Benoit Castel)

Ingrédients

- 240g Butter
- 150g Puderzucker
- 50g Mandelpulver
- 1 Vanilleschote (oder etwas Vanillepulver)
- 80g Eier
- 400g Mehl T55
- 500g Milch
- 100g Zucker
- 80g Eigelb
- 50g Mehl
- 30g Butter
- 1 Vanilleschote
- 180g flüssige Sahne (375g im Originalrezept)
- 180g Crème double aus Isigny (375g im Originalrezept)
- 20g Puderzucker (40g im Originalrezept)

Préparation

1. Hier ist das Rezept für einen Kuchen, den ich schon sehr lange ausprobieren wollte: der Sahnekuchen von Benoit Castel.
2. Es ist ein einfacher Kuchen: süßer Teig, Vanillepudding und Schlagsahne, alles schön vanillig.
3. Ich empfehle natürlich, eine qualitativ hochwertige Vanille zu verwenden, sonst wird der Kuchen nicht die gleiche Geschmacksqualität haben.
4. Ich habe das Rezept aus dem Magazin Fou de Pâtisserie genommen, die Mengen waren zu groß, daher habe ich unten meine Ratschläge zu den Mengen notiert Material: Schneebesen Teigrolle Mini-WinkelsaiteLochblech Sterntülle Lochteigring von Buyer 20cm Zutaten: Ich habe die Vanille von Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Zubereitungszeit: 1 Stunde + Ruhezeit & 18 Minuten Backzeit Für einen Kuchen mit 20cm Durchmesser: Süßer Teig: Butter Puderzucker Mandelpulver 1 Vanilleschote (oder etwas Vanillepulver) Eier Mehl T55 Die Mengen sind zu groß, Sie können sie natürlich reduzieren, indem Sie nur ein Ei verwenden.
6. Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker, der Vanille und dem Mandelpulver.
7. Emulgieren Sie die Mischung mit dem Ei, dann fügen Sie das Mehl hinzu.
8. Mischen Sie schnell und hören Sie auf, sobald Sie eine Kugel formen können.
9. Wickeln Sie diese in Folie und stellen Sie sie mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
10. Rollen Sie den Teig auf 3mm Dicke aus und legen Sie ihn in Ihren Ring.
11. Legen Sie den Teig für einige Minuten in den Gefrierschrank (oder mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank), dann backen Sie ihn bei 160°C für 18 Minuten.
12. Lassen Sie ihn abkühlen.
13. Grundlage verwenden.
14. Erhitzen Sie die Milch mit den Vanillekörnern.
15. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker und dann mit dem Mehl auf.
16. Gießen Sie die Hälfte der heißen Vanillemilch unter ständigem Rühren darüber und gießen Sie dann alles zurück in den Topf.
17. Kochen Sie bei mittlerer Hitze und schlagen Sie ständig.

18. Wenn die Creme eingedickt ist, nehmen Sie sie vom Feuer, lassen Sie sie einige Minuten abkühlen und fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu.
19. Decken Sie die Creme mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
20. Dann schlagen Sie die Creme leicht auf, gießen Sie sie in den Tarteboden und glätten Sie die Oberfläche.
21. Stellen Sie ihn wieder in den Kühlschrank.
22. Schlagsahne: flüssige Sahne (im Originalrezept) Crème double aus Isigny (im Originalrezept)
Puderzucker (im Originalrezept) Vanilleschote Schlagen Sie alle Zutaten zusammen auf, bis Sie Schlagsahne erhalten.
23. Gießen Sie die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle.
24. Spritzen Sie die Schlagsahne auf den Kuchen, und genießen Sie es!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com