

Vanille-Pekannuss Charlotte

Ingrédients

- 500 g Pekannüsse
- 300 g Zucker
- 50 g Wasser
- 60 g Vollmilch
- 60 g Schlagsahne
- 25 g Eigelb
- 10 g Kristallzucker
- 45 g Milkschokolade
- 65 g Pekannuss-Praliné
- 150 g Eiweiß (ca. 5 Eiweiße)
- 150 g Zucker
- 100 g Eigelb (ca. 6 Eigelbe)
- 130 g Mehl
- 40 g Zucker
- 50 g Wasser
- 7 g Vanillearoma
- 45 g Pekannuss-Praliné
- 30 g Jivara oder 40% Milkschokolade
- 40 g zerbröselte Crêpe Dentelles
- 2 g Gelatine
- 45 g Vollmilch
- 10 g Schlagsahne (1)
- 1 Vanilleschote
- 10 g Zucker (1)
- 15 g Eigelb
- 5 g Zucker (2)
- 200 g Schlagsahne
- 20 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanillearoma
- 30 g Schlagsahne

Préparation

1. Und hier ist das Rezept für den Kuchen, den ich zum 30.
2. Geburtstag meines Mannes gebacken habe und dessen Geschmacksrichtungen er ausgewählt hat: eine Vanille-Pekannuss-Charlotte!
3. Natürlich enthält sie einen Biskuitboden, eine Vanillemousse, aber auch einen knusprigen und cremigen Pekannuss-Praliné.
4. Zum Abschluss habe ich eine Vanille-Sabayon zubereitet, die ich wie eine Crème Brûlée karamellisiert habe, für eine extra Portion Genuss. Sie können das Pekannuss-Praliné natürlich schon mehrere Tage/Wochen im Voraus zubereiten, um Zeit zu sparen.
5. Es lässt sich hervorragend in einem verschlossenen Behälter bei Raumtemperatur aufbewahren.
6. Ausstattung: Schneebesen Perforierte Backblech Spritzbeutel Düse 10mm Kreis von 20cm Zutaten: Ich habe die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Seite (nicht affiliert).
7. Ich habe die Bahibé-Schokolade von Valrhona und das Vanillearoma und die Vanilleschoten von Norohy verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Seite (affiliert).
8. Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden + 10 Minuten Backzeit Für eine Charlotte von 20 bis 22 cm Durchmesser:

Pekannuss-Praliné: Pekannüsse Zucker Wasser Eine Prise Fleur de Sel Rösten Sie die Pekannüsse im vorgeheizten Backofen bei 150°C für 15 Minuten.

9. In der Zwischenzeit bereiten Sie das Karamell mit dem Zucker und dem Wasser zu.

10. Wenn es goldbraun ist, gießen Sie es über die Pekannüsse, fügen Sie das Fleur de Sel hinzu und lassen Sie es kristallisieren.

11. Wenn das Karamell abgekühlt und hart ist, mixen Sie alles, bis Sie eine glatte Praliné erhalten.

12. Pekannuss-Cremeux: Vollmilch Schlagsahne Eigelb Kristallzucker Milkschokolade Pekannuss-Praliné Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne.

13. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker auf.

14. Gießen Sie die heißen Flüssigkeiten darüber und rühren Sie gut um, dann gießen Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie es auf einer Temperatur von 85°C.

15. Gießen Sie die so erhaltene Crème anglaise über die Schokolade und das Praliné und mixen Sie den Cremeux mit einem Stabmixer.

16. Bedecken Sie den Cremeux mit Frischhaltefolie und lassen Sie ihn vollständig im Kühlschrank abkühlen.

17. Biskuitboden: Eiweiß (ca.

18. 5 Eiweiße) Zucker Eigelb (ca.

19. 6 Eigelbe) Mehl Nach Bedarf Puderzucker Schlagen Sie das Eiweiß steif und ziehen Sie es mit dem Zucker fest.

20. Wenn Sie ein festes und glänzendes Baiser haben, fügen Sie die Eigelbe hinzu und schlagen Sie sie ein paar Sekunden, um sie zu integrieren.

21. Fügen Sie dann vorsichtig das gesiebte Mehl mit einem Gumispachtel hinzu.

22. Geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit einer glatten Düse von 1 cm Durchmesser.

23. Formen Sie 2 Kreise mit einem Durchmesser von 20 bis 22 cm und zwei Streifen von 6 cm Höhe, sodass sie den Rand Ihrer Dessertform bilden.

24. Bestäuben Sie die Kekse mit Puderzucker.

25. Backen Sie sie etwa 10 Minuten bei 180°C, die Kekse sollten gebacken, aber noch weich sein.

26. Lösen Sie sie vorsichtig vom Backpapier.

27. Platzieren Sie Ihren Dessertkreis auf Ihrer Servierplatte oder einem goldenen Karton und setzen Sie den Streifen entlang des Umfangs, indem Sie die Kekse an der Naht gut festziehen, um keine Lücken zu haben.

28. Legen Sie einen der Biskuitkreise am Boden, schneiden Sie ihn gegebenenfalls zurecht, damit er die richtige Größe hat.

29. Vanille- Tränkesirup: Zucker Wasser Vanillearoma Mischen Sie alle Zutaten in einem kleinen Topf und bringen Sie sie zum Kochen.

30. Tränken Sie leicht den Biskuitboden, der den Boden der Charlotte bildet und reservieren Sie den Rest für die Montage.

31. Knusprige Pekannuss: Pekannuss-Praliné Jivara oder 40% Milkschokolade zerbröselte Crêpe Dentelles Schmelzen Sie die Schokolade, fügen Sie das Praliné hinzu und streichen Sie die Knusprige über den Boden des Kuchens.

32. Vanillemousse: Gelatine Vollmilch Schlagsahne (1) 1 Vanilleschote Zucker (1) Eigelb Zucker (2) Schlagsahne Rehydrieren Sie die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser.

33. Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne (1), den Vanillemark und dem Zucker (1).

34. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker (2).

35. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber, gießen Sie dann alles zurück in den Topf und kochen Sie unter

ständigem Rühren bis 83°C.

36. Fügen Sie die rehydrierte und gut ausgedrückte Gelatine hinzu.

37. Lassen Sie auf 30°C abkühlen, dann schlagen Sie die Sahne zu einer nicht zu festen Schlagsahne, da sie sonst schwerer zu integrieren ist.

38. Fügen Sie sie vorsichtig der Vanille-Crème Anglaise hinzu und beginnen Sie sofort mit der Montage.

39. Montage: Nach Bedarf Pekannuss-Praliné Streichen Sie die Hälfte des Pekannuss-Cremeux über den knusprigen Boden.

40. Fügen Sie die Hälfte der Mousse hinzu.

41. Bedecken Sie mit dem zweiten Biskuitboden, tränken Sie ihn mit Vanillesirup und fügen Sie den restlichen Pekannuss-Cremeux hinzu.

42. Beenden Sie das Ganze, indem Sie den restlichen Vanillemousse und etwas Pekannuss-Praliné hinzufügen.

43. Legen Sie sie in den Kühlschrank oder Tiefkühler, bis sie vollständig fest ist.

44. Sabayon: 1 Eigelb Zucker 1 Teelöffel Vanillearoma Schlagsahne Brauner Zucker zum Karamellisieren Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker und der Vanille auf.

45. Stellen Sie die Mischung in ein Wasserbad und schlagen Sie, bis sie eine Temperatur von etwa 70°C erreicht.

46. Die Mischung sollte aufhellen und aufgehen.

47. Lassen Sie sie abkühlen, dann schlagen Sie die Sahne zu einer Schlagsahne und fügen Sie sie zur vorherigen Mischung hinzu.

48. Tragen Sie eine sehr dünne Schicht Sabayon auf die entformte Charlotte auf, stellen Sie sie einige Minuten kalt, dann bestreuen Sie sie mit braunem Zucker und karamellisieren Sie sie mit einem Bunsenbrenner, bevor Sie genießen!