

Vanille-Haselnuss-Erdbeerkuchen

Ingrédients

- 3 Eier
- 100g Zucker
- 30g Haselnusspüree
- 50g Milch
- 1 Prise Fleur de Sel
- 50g Mehl
- 90g Haselnusspulver
- 130g Nussbutter (also etwa 160g Butter)
- 90g Milch
- 40g Erdbeeren
- 10g Vanilleextrakt
- 150g Milch
- 150g Erdbeerpüree
- 75g flüssige Sahne
- 1 Vanilleschote
- 90g Eigelb
- 90g Zucker
- 30g Maisstärke
- 20g Butter (1)
- 85g Butter (2)
- 200g Erdbeeren für den Rand des Biskuits
- 250g flüssige Sahne
- 25g Puderzucker

Préparation

1. Für diejenigen, die mir auf Instagram folgen, wisst ihr, dass ich aus dem besten Grund mit dem Backen aufgehört habe, die Geburt meiner Tochter. Aber hier bin ich zurück mit einem neuen Rezept, und für mein Comeback konnte ich euch nur einen neuen Erdbeer-Biskuit anbieten!
2. Ein weicher Haselnussbiskuit (den ihr natürlich je nach Geschmack durch Mandel oder Pistazie ersetzen könnt), eine Erdbeer-Vanille-Mousselinecreme, Schlagsahne und natürlich viele Erdbeeren später, hier ist dieses Rezept, das euch ermöglicht, das Ende der Erdbeersaison in vollen Zügen zu genießen!
3. Ausstattung: Kleine gewinkelte Spatel Perforiertes Blech Spritzbeutel Saint-Honoré-Tülle von Buyer Zutaten: Ich habe das Haselnusspulver und -püree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Ich habe den Norohy-Vanilleextrakt von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
5. Sie sie kochen, bis sie goldbraun wird und nicht mehr knistert.
6. Lassen Sie es abkühlen.
7. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, bis die Mischung aufgeht und weiß wird, dann fügen Sie das Haselnusspüree und die Milch hinzu.
8. Fügen Sie dann das Haselnusspulver und das Mehl hinzu und beenden Sie die Zubereitung mit der abgekühlten Nussbutter.
9. Gießen Sie den Teig in einen Ring von 20 bis 22 cm Durchmesser und backen Sie ihn im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 35 Minuten.
10. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

11. Erdbeer- und Vanilletränke: Milch Erdbeeren Vanilleextrakt Entfernen Sie die Stiele der Erdbeeren, dann mischen Sie die 3 Zutaten und stellen Sie sie beiseite.
12. Erdbeer- und Vanille-Mousselinecreme: Milch Erdbeerpüree flüssige Sahne 1 Vanilleschote Eigelb Zucker Maisstärke Butter (1) Butter (2) Erhitzen Sie Milch, Erdbeerpüree und flüssige Sahne mit den Körnern der Vanilleschote.
13. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker auf, dann fügen Sie die Maisstärke hinzu.
14. Gießen Sie die Hälfte der warmen Flüssigkeit darüber, dann gießen Sie alles in den Topf zurück.
15. Lassen Sie die Creme bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
16. Vom Herd nehmen, die Butter (1) hinzufügen und gut vermischen.
17. Decken Sie die Creme mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen.
18. Anschließend schlagen Sie die Butter (2) auf und fügen nach und nach die abgekühlte Puddingcreme hinzu.
19. Schlagen Sie weiter, bis eine glatte und luftige Creme entsteht (wenn sich kleine Butterstücke bilden, erwärmen Sie die Schüssel des Mixers leicht mit einem Bunsenbrenner, während Sie weiterschlagen, bis die Creme glatt wird).
20. Gehen Sie sofort zum Aufbau über.
21. Servierteller platziert wurde.
22. Schneiden Sie den Biskuit in der Mitte auf, und schneiden Sie ihn auf den richtigen Durchmesser zu.
23. Legen Sie die erste Hälfte auf den Boden des Rings und tränken Sie ihn mit dem Sirup.
24. Bedecken Sie den Biskuit mit Creme, achten Sie darauf, die Zwischenräume zwischen den Erdbeeren gut zu füllen.
25. Schneiden Sie die Erdbeeren in kleine Stücke und verteilen Sie sie auf der Creme.
26. Bedecken Sie es mit der Mousselinecreme, dann legen Sie den zweiten Biskuit darauf.
27. Tränken Sie ihn, dann bedecken Sie ihn mit der restlichen Creme.
28. Legen Sie den Erdbeerbiskuit für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
29. Anschließend schlagen Sie die flüssige Sahne mit dem Puderzucker bis sie nicht zu fest ist.
30. Nehmen Sie den Erdbeerbiskuit aus der Form, dann dekorieren Sie ihn mit der Schlagsahne (ich habe sie mit einer Saint-Honoré-Tülle aufgetragen) und den restlichen Erdbeeren bevor Sie genießen!