

Lütticher Kaffeesahnetorte

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnusspulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 160g Mehl
- 50g Maisstärke
- 45g Haselnusspüree
- 60g weiße Ivoire-Schokolade verringern
- 2g löslicher Kaffee
- 25g Dentelle-Crêpes
- 2g Gelatine
- 25g Zucker
- 45g Eigelb
- 160g flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fettgehalt
- 10g Trablit (Kaffeeextrakt)
- 250g flüssige Sahne mit 35% Fett
- 25g Puderzucker

Préparation

1. Nach der schokoladigen Version nun die Torte im Stil eines Café Liégeois: eine Kaffeesahne, eine leichte Sahne, ein Knusper für die Textur, alles auf einem nussigen Mürbeteig und fertig!
2. Sie können die Haselnuss durch Mandeln oder Pekannüsse ersetzen, wenn Sie es vorziehen, und achten Sie auf die Dosierung des Kaffeeextrakts, wenn Sie nicht denselben wie ich verwenden Ausrüstung: 20cm Kreis Spritzbeutel 18mm Tülle Gelochte Platte Teigrolle Mini gewinkelter Spatel Zutaten: Ich habe das Haselnusspulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Zubereitungszeit: 1 Stunde + 20 Minuten Backzeit Für eine Tarte mit 20cm Durchmesser: Mürbeteig: weiche Butter Puderzucker Haselnusspulver 1 Prise Salz 1 Ei Mehl Maisstärke Vermengen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Haselnusspulver.
4. Fügen Sie das Salz hinzu, dann emulgieren Sie mit dem Ei.
5. Integrieren Sie das Mehl und die Maisstärke.
6. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
7. Rollen Sie ihn dann auf 2mm Dicke aus und legen Sie ihn in einen 20cm Kreis.
8. Stellen Sie den Teig 15 Minuten in den Gefrierschrank.
9. Backen Sie 20 Minuten bei 170°C.
10. Knusper: Haselnusspüree weiße Ivoire-Schokolade verringern löslicher Kaffee Dentelle-Crêpes Schmelzen Sie die Schokolade mit dem Haselnusspüree, fügen Sie den löslichen Kaffee zu den zerbröselten Crêpes hinzu und gießen Sie die Mischung in den Tortenboden.
11. Lassen Sie sie im Kühlschrank fest werden.
12. Kaffeesahne: Gelatine Zucker Eigelb flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fettgehalt Trablit (Kaffeeextrakt) Legen Sie die Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser, um sie zu rehydrieren.
13. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker auf.
14. Erhitzen Sie die flüssige Sahne und gießen Sie sie dann über die Eier.
15. Gießen Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie es bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren bis zu

einer Temperatur von 85°C kochen.

16. Nehmen Sie den Topf vom Herd, fügen Sie die gut ausgedrückte Gelatine und das Trablit hinzu.

17. Gießen Sie die Kaffeesahne auf die Torte (ein wenig für die Dekoration aufbewahren).

18. Sahne: flüssige Sahne mit 35% Fett Puderzucker Schlagen Sie die flüssige Sahne mit dem Puderzucker auf und dressieren Sie dann die Sahne auf die Torte.

19. Dekorieren Sie mit dem Rest der Kaffeesahne und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com