

Pekanuschkuchen

Ingrédients

- 70g Butter
- 200g Mehl
- 10g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50g desodoriertes Kokosöl
- 45g kaltes Wasser
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Milch oder Sahne
- 2 Eier
- 135g Ahornsirup oder Maissirup
- 45g Zucker
- 25g brauner Zucker
- 45g geschmolzene Butter
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 240g Pekannüsse

Préparation

1. Ich setze die Serie von amerikanisch inspirierten Rezepten mit der berühmten Pekannusstorte, oder Pekanntorte, fort.
2. Es ist ein sehr einfaches Rezept, das recht schnell zuzubereiten ist und das Sie nach Ihren Wünschen anpassen können: Zögern Sie nicht, bestimmte Gewürze zu reduzieren/zu erhöhen/zu entfernen, und für diejenigen, die keinen Ahornsirup mögen, können Sie ihn durch Maissirup ersetzen, Sie erhalten die gleiche Textur, aber mit einem neutralen Geschmack. Material: Schneebesen Teigroller Perforierte Platte Geriffelter Kreis De Buyer Zutaten: Ich habe den Ahornsirup und die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5 % Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Vorbereitungszeit: 40 Minuten + etwa 1 Stunde Backzeit Für eine Torte mit einem Durchmesser von 20 cm:
Der Mürbeteig: Butter Mehl Zucker 1 Prise Salz desodoriertes Kokosöl kaltes Wasser Für die Glasur: 1 Ei 1 Teelöffel Milch oder Sahne Mischen Sie das Mehl, den Zucker und das Salz.
4. Fügen Sie die kalte, gewürfelte Butter und das Kokosöl hinzu.
5. Dann fügen Sie nach und nach das kalte Wasser hinzu, formen Sie eine Kugel und stellen Sie diese mindestens 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank (am besten über Nacht).
6. Dann rollen Sie den Teig aus und legen Sie Ihren Kreis aus.
7. Stellen Sie den Teig mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank oder Tiefkühler.
8. Kurz vor dem Zusammenbauen und Backen verteilen Sie die Ei/Sahne-Mischung mit einem Pinsel auf den gesamten Boden der Torte.
9. Die Füllung: 2 Eier Ahornsirup oder Maissirup Zucker brauner Zucker geschmolzene Butter 2 Teelöffel Vanilleextrakt 1 Prise Salz 1 Teelöffel Zimt 1 Prise Muskatnuss 1 Prise gemahlene Nelken Pekannüsse Mischen Sie alle Zutaten außer den Pekannüssen.
10. Hack die Pekannüsse grob, wobei einige ganz für das Finish bleiben (oder nicht, Sie können auch alles hacken, Ihre Torte wird rustikaler aussehen).
11. Geben Sie die gehackten Pekannüsse in den Tortenboden, bedecken Sie sie mit den ganzen Pekannüssen und gießen Sie dann die Füllung darüber.

12. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 175°C für 50 bis 60 Minuten (wenn die Füllung noch nicht durchgebacken ist und die Pekannüsse bereits gut gebräunt sind, können Sie die Torte mit Aluminiumfolie abdecken, um die Backzeit zu beenden).
13. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, und dann genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com