

Blumentörtchen mit Zartbitterschokolade und Pfeffer

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 1 Ei
- 160g T55 Mehl
- 50g Maisstärke
- 30g Eigelb
- 80g ganze Eier
- 60g Zucker (1)
- 50g Eiweiß
- 20g Zucker (2)
- 35g Mehl
- 15g Kakaopulver
- 40g Mandelpüree
- 20g dunkle Schokolade mit 66% Kakao
- 30g zerkrümelte Crêpes Dentelles
- 3 bis 4 Umdrehungen schwarzer Madagaskar-Pfeffer
- 125g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt
- 125g Vollmilch
- 50g Eigelb
- 25g Zucker
- 130g dunkle Schokolade mit 66% Kakaoanteil
- 3 bis 4 Umdrehungen Pfeffer
- 200g flüssige Sahne mit 35% Fett
- 20g Puderzucker
- 3 bis 4 Umdrehungen Pfeffer

Préparation

1. Ich mache fast nur Kuchen zum Teilen, aber dieses Mal habe ich mich an die Zubereitung von einzelnen Törtchen gewagt.
2. In Form von kleinen Blumen, wie man sie in letzter Zeit häufig in sozialen Netzwerken gesehen hat, sind sie mit verschiedenen Zubereitungen aus Zartbitterschokolade und Madagaskar-Pfeffer gefüllt.
3. Der Pfeffer hebt den Geschmack der Schokolade hervor und bringt Frische in dieses schokoladige Dessert. Ich habe schwarzen Madagaskar-Pfeffer verwendet, Sie können den Ihrer Wahl verwenden, und die in der Rezept angegebenen Mengen sind Richtwerte.
4. Je nach Pfeffer und Ihrer Empfindlichkeit können Sie diese natürlich erhöhen oder verringern.
5. Material: Tarteletteformen Nudelholz Kleine abgewinkelte Spatel Mikroperforiertes Blech Spritzbeutel 12mm Tülle Zutaten: Ich habe die Schokolade Caraïbes von Valrhona verwendet: Gutscheincode ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
6. Zubereitungszeit: 1h30 + 25 Minuten BackzeitFür 6 Törtchen: Süßer Mürbeteig: weiche Butter Puderzucker Mandelpulver 1 Ei T55 Mehl Maisstärke Vermengen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Mandelpulver.
7. Wenn die Mischung homogen ist, das Ei, dann das Mehl und die Maisstärke hinzufügen.
8. Schnell zu einer homogenen Kugel vermengen, dann den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
9. Dann den Teig 2mm dick ausrollen.

10. 10cm große Kreise ausstechen.
11. Die Formen (vorher gebuttert) von unten auslegen, wie auf dem Foto, gut andrücken, damit der Teig die Form annimmt.
12. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank oder mindestens 30 Minuten im Gefrierschrank ruhen lassen.
13. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C 20 Minuten backen.
14. Für gut gebräunte Törtchen können Sie sie 5 Minuten vor Ende der Backzeit herausnehmen, mit einem geschlagenen Ei bestreichen und für den Rest der Backzeit zurück in den Ofen schieben.
15. Wiener Schokoladen-Biskuit: Eigelb ganze Eier Zucker (1) Eiweiß Zucker (2) Mehl Kakaopulver
Die Eigelbe mit dem Zucker (1) schlagen, bis die Mischung weiß und gut aufgegangen ist.
16. Die Eiweiße mit dem Zucker (2) steif schlagen.
17. Die beiden vorherigen Zubereitungen vorsichtig mischen.
18. Das gesiebte Mehl und den Kakao hinzufügen.
19. Auf ein Blech gießen und etwa 1 cm dick ausstreichen.
20. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 8 bis 10 Minuten backen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.
21. Anschließend 5cm große Kreise ausstechen.
22. Knusprige dunkle Schokolade, Mandel & Pfeffer: Mandelpüree dunkle Schokolade mit 66% Kakao zerkrümelte Crêpes Dentelles 3 bis 4 Umdrehungen schwarzer Madagaskar-Pfeffer Die Schokolade schmelzen, dann das Mandelpüree, den Pfeffer und die zerkrümelten Crêpes Dentelles hinzufügen.
23. Schokoladencreme & Pfeffer: flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt Vollmilch Eigelb Zucker dunkle Schokolade mit 66% Kakaoanteil 3 bis 4 Umdrehungen Pfeffer Die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen.
24. Die Milch mit der Sahne erhitzen, dann zu den Eiern gießen und gut umrühren.
25. Alles zurück in den Topf gießen und unter ständigem Rühren auf 85°C erhitzen.
26. Dann die Schokolade und den Pfeffer hinzufügen.
27. Die Schokoladencreme mixen, abdecken und im Kühlschrank bis zur Montage aufbewahren.
28. Pfeffer-Sahne: flüssige Sahne mit 35% Fett Puderzucker 3 bis 4 Umdrehungen Pfeffer Die flüssige Sahne mit dem Puderzucker schlagen, dann den Pfeffer hinzufügen.
29. In einen Spritzbeutel (glatte 12mm Tülle) füllen und dann montieren.
30. Montage: Ein bisschen Pfeffer Etwas Knuspriges auf den Boden der Törtchen verteilen.
31. Etwas Cremeux, dann den Wiener Biskuit hinzufügen.
32. Mit dem Cremeux abschließen und die Oberfläche gut glätten.
33. Die Sahne spritzen.
34. Etwas Cremeux in die Mitte geben.
35. Und schließlich ein kleiner Schuss Pfeffer und es ist bereit, Sie können genießen!