

Pistazientörtchen & Vanille-Milchreis

Ingrédients

- 60g Butter, weich
- 90g Puderzucker
- 30g Mandel(mehl) (oder Pistazienmehl)
- 1 Ei
- 160g T55 Mehl
- 50g Maisstärke
- 75g Rundkornreis
- 260g Milch (ich habe Mandelmilch verwendet)
- 1 Vanilleschote
- 135g flüssige Sahne
- 125g geschlagene Sahne
- 1 Ei
- 40g Kristallzucker
- 20g Pistazienmehl
- 50g Mehl
- 2g Backpulver
- 30g geschmolzene Butter
- 200g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 2,3g Gelatine
- 170g Ivoire-Schokolade
- 50g Pistazienpüree

Préparation

1. Nach den Blüten-Tartelettes mit Pfeffer & Zartbitterschokolade folgt nun eine neue, frühlingshaftere Version: Pistazie & Milchreis mit Vanille!
2. Das Rezept ist nicht kompliziert, erfordert jedoch ein wenig Geduld wegen der unterschiedlichen Ruhe- und Kühlzeiten, ermöglicht aber dadurch eine Organisation über mehrere Tage
Ausrüstung: Formen für die Tartelettes
Schneebecken
Teigroller
Lochblech
Spritzbeutel
Düse 12mm
Zutaten: Ich habe das Pistazienpüree, das Mandelpulver & die ganzen Pistazien von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Ich habe die Vanille von Norohy & die Ivoire-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
4. Zubereitungszeit: 1h20 + Backen und Ruhen (mindestens 1 Nacht)
Für 6 Tartelettes: Süßer Teig: Butter, weich Puderzucker Mandel(mehl) (oder Pistazienmehl) 1 Ei T55 Mehl Maisstärke
Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Mandel- oder Haselnusspulver.
5. Fügen Sie das Ei hinzu, mischen Sie, und fügen Sie dann das Mehl und die Maisstärke hinzu, ohne den Teig zu stark zu bearbeiten.
6. Formen Sie eine Kugel, wickeln Sie diese in Frischhaltefolie und stellen Sie sie mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank.
7. Rollen Sie den Teig dann 2 mm dick aus und schneiden Sie Kreise mit einem Durchmesser von 10 cm aus, die Sie auf die gefetteten Formen legen.
8. Stellen Sie diese mindestens 1 Stunde (oder länger, Sie können sie ohne Probleme 24 Stunden lang aufbewahren) in den Kühlschrank (oder Gefrierschrank).
9. Backen Sie sie dann 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 170°C, die Tartelettes sollten beim Herausnehmen aus dem Ofen gut gebräunt sein.

10. Wenn Sie möchten, können Sie sie 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem Pinsel und einem geschlagenen Ei bestreichen.
11. Milchreis: Zur Info: Ich habe das ursprüngliche Milchreisrezept im Vergleich zu dem auf den Fotos gesehenen leicht angepasst, um ein etwas cremigeres und leichteres Ergebnis zu erzielen Rundkornreis Milch (ich habe Mandelmilch verwendet) 1 Vanilleschote flüssige Sahne geschlagene Sahne Geben Sie den Reis, die Milch & die Vanillekörner in einen Topf.
12. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und die flüssige Sahne hinzufügen.
13. Kochen Sie weiter, bis der Reis gar und gut cremig ist.
14. Vollständig abkühlen lassen.
15. Milchreis heben.
16. Pistazien-Biskuit: 1 Ei Kristallzucker Pistazienmehl Mehl Backpulver geschmolzene Butter Schmelzen Sie die Butter und lassen Sie sie abkühlen.
17. Schlagen Sie das Ei mit dem Zucker, dann fügen Sie das Pistazienmehl, das Mehl und das zuvor gesiebte Backpulver hinzu.
18. Fügen Sie schließlich die Butter hinzu und geben Sie den Teig in einen Kreis, so dass er etwa 1/2 cm dick ist.
19. In den vorgeheizten Ofen bei 170°C ungefähr 10 Minuten backen, die Spitze eines Messers sollte trocken herauskommen.
20. Abkühlen lassen, dann 5 cm Durchmesser Kreise ausstechen.
21. Vanille-/Pistazien-Namelaka: Milch Sahne 1 Vanilleschote 2, Gelatine Ivoire-Schokolade Pistazienpüree Die Gelatine in kaltem Wasser rehydrieren.
22. Bringen Sie die Milch mit den Vanillemarkkörnern zum Kochen.
23. Die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.
24. Darüber die vorab geschmolzene Schokolade gießen.
25. Die kalte Sahne und das Pistazienpüree dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren, um eine glatte Creme zu erhalten.
26. Über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.
27. Der Zusammenbau: Einige Pistazien Etwas Milchreis auf den Boden jeder Tartelette geben.
28. Den Pistazienbiskuit hinzufügen, dann wieder Milchreis bis zur Oberfläche.
29. Die Namelaka in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle geben und auf die Tartelettes spritzen.
30. Mit ein paar Pistazien dekorieren und dann genießen!