

Birnen-Schokoladen-Haselnuss-Cookie-Kuchen

Ingrédients

- 75g weiche Butter
- 40g Muscovadozucker
- 30g Zucker
- 30g ganzes Ei
- 120g Mehl
- 1,5g Backpulver
- 125g Azelia-Schokolade
- 50g Haselnüsse
- 1 große oder zwei kleine Birnen
- 300g Wasser
- 150g Zucker
- 200g Schlagsahne
- 15g Puderzucker
- 50g Azelia-Schokolade
- 10g Azelia-Schokolade

Préparation

1. Wenn Sie ein wenig meinen Blog kennen, werden Sie das Format dieses Kuchens wiedererkennen!
2. Ein Kuchen auf Keksbasis, den ich bereits in der "Winter"-Version, Schokolade/Vanille/Praline, und in der "Sommer"-Version, Himbeere/Pistazie, gemacht habe.
3. Heute präsentiere ich Ihnen die Herbstversion, Birne/Schokolade/Haselnuss.
4. Für dieses Rezept habe ich die Azelia-Schokolade von Valrhona verwendet, die bereits Haselnuss enthält, um einen noch ausgeprägteren Geschmack zu erzielen!
5. Das Rezept ist sehr einfach und relativ schnell zuzubereiten, und es macht einen kleinen Eindruck als Last-Minute-Dessert, wenn nötig Zutaten: Ich habe die Azelia-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der ganzen Webseite (Partnerlink).
6. Ausrüstung: Oblanger Ring De Buyer Perforiertes Backblech Spritzbeutel Tülle 12mm Zubereitungszeit: 45 Minuten + 15 Minuten Backzeit Für 8 Personen (ein Ring von 30 cm Länge und 11 cm Breite): Der Keks: weiche Butter Muscovadozucker Zucker ganzes Ei Mehl 1, Backpulver Azelia-Schokolade Haselnüsse Mischen Sie die weiche Butter mit den beiden Zuckersorten, dann fügen Sie das Ei hinzu.
7. Fügen Sie dann das Mehl und das Backpulver hinzu, gefolgt von der gehackten Schokolade und den ebenfalls gehackten Haselnüssen.
8. Verteilen Sie den Keksteig in Ihrem gebutterten Ring, der auf ein Blech mit Backpapier gelegt wurde.
9. Sie werden zu viel Teig haben; mit dem Rest können Sie wie ich Mini-Kekse machen, die Sie zur Dekoration des Kuchens verwenden können, oder Sie können die Zutatenmengen leicht reduzieren.
10. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 15 Minuten (5 bis 7 Minuten für die Mini-Kekse).
11. Lassen Sie es abkühlen und lösen Sie es aus der Form.
12. Die Birnen: große oder zwei kleine Birnen Wasser Zucker Ein wenig Vanilleextrakt oder Vanillepulver Schneiden Sie Birnenscheiben von etwa einem halben Zentimeter Dicke.
13. Schneiden Sie aus jeder Scheibe Kreise in verschiedenen Größen mit Ausstechformen aus.
14. Bringen Sie das Wasser mit Zucker und Vanille zum Kochen, dann tauchen Sie die Birnenkreise hinein und lassen Sie sie etwa zehn Minuten köcheln.
15. Dann abtropfen lassen und abkühlen.

16. Schneiden Sie die Reststücke grob in kleine Stücke und stellen Sie sie bis zur Montage in den Kühlschrank.
17. Die Stracciatella-Sahne: Schlagsahne Puderzucker Azelia-Schokolade Schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker, bis Sie eine mehr oder weniger feste Sahne nach Ihrem Geschmack erhalten.
18. Hacken Sie die Schokolade fein, um Späne zu erhalten, und heben Sie sie dann vorsichtig unter die Sahne.
19. Füllen Sie die Sahne in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle.
20. Die Montage: Einige Haselnüsse Azelia-Schokolade Auf der Keksbasis verteilen Sie die geschnittenen Birnenstücke.
21. Danach spritzen Sie die Stracciatella-Sahne auf und fügen die pochierten Birnenkreise, die Mini-Kekse, einige Haselnüsse und etwas fein gehackte Schokolade hinzu, bevor Sie sich daran erfreuen!