

Stracciatella-Kuchen

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 1 Ei
- 155g Mehl
- 50g Maisstärke
- 25g Butter
- 45g Eiweiß
- 55g brauner Zucker
- 40g Mehl
- 35g dunkle Schokolade
- 50g dunkle Schokolade
- 60g flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fettanteil (1)
- 7g Glukose
- 7g Honig
- 120g flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fettanteil (2)
- 65g Vollmilchcreme
- 65g Vollmilch
- 6g Maisstärke
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 70g geschlagene Vollmilchcreme
- 25g fein gehackte dunkle Schokolade
- 150g flüssige Vollmilchcreme
- 15g Puderzucker
- 45g fein gehackte dunkle Schokolade

Préparation

1. Wenn Sie Eiscreme mit Straciatella-Geschmack mögen, sind Sie hier genau richtig!
2. Ich wollte diesen so beliebten Geschmack in Form eines Törtchens präsentieren.
3. Um den milchigen Geschmack des Straciatella-Eises bestmöglich nachzubilden, habe ich mich entschieden, keine Eigelbe zu verwenden (mit Ausnahme des süßen Teigs): der Keks besteht aus geschlagenem Eiweiß als Baiser, die „Diplomaten“-Creme ist eifrei, und auch wenn ich daran gedacht hatte, eine Dekoration aus weißer Schokoladen-Ganache / dunkler Schokolade zu machen, habe ich beschlossen, die weiße Schokoladen-Ganache durch einfache Schlagsahne zu ersetzen, um keinen anderen Geschmack hinzuzufügen.
4. Die verschiedenen Elemente sind recht einfach herzustellen, wenn Sie können, empfehle ich, diese Tarte über 2 Tage zuzubereiten: den süßen Teig, das Ausrollen, die Creme für die Diplomatencreme und die Schokoladenganache am Vortag und den Rest am Tag X.
5. An die Rollen!
6. Material: Douille Saint Honoré von Buyer Spritzbeutel Tartering von Buyer 20cm Perforierte Platte Teigroller Schneebesen Kleine Winkelpalette Zutaten: Ich habe die Schokolade Caraïbes von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partner).
7. Mandelpulver.
8. Fügen Sie das Ei hinzu und mischen Sie erneut, um die Mischung emulgieren (mit einem Spatel oder dem Rührhaken, wenn Sie einen Roboter verwenden).
9. Integrieren Sie schließlich das Mehl und die Maisstärke und mischen Sie schnell.
10. Beenden Sie dies von Hand, um den Teig nicht zu stark zu verarbeiten, formen Sie eine Kugel, wickeln Sie

ihn in Folie und stellen Sie ihn für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

11. Rollen Sie dann den Teig auf eine Dicke von 2 mm aus und legen Sie ihn in Ihren gebutterten Ring.

12. Stechen Sie Ihren Tortenboden mit einer Gabel ein, dann legen Sie ihn mindestens 2 Stunden lang, wenn möglich länger, in den Gefrierschrank (alternativ in den Kühlschrank).

13. Backen Sie ihn 15 Minuten bei 165°C vor.

14. Sie sie abkühlen.

15. Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Zucker zu einem glatten und glänzenden Baiser.

16. Fügen Sie das gesiebte Mehl mit einem Spatel hinzu.

17. Fügen Sie dann die erkaltete geschmolzene Butter hinzu.

18. Beenden Sie die Zugabe der fein gehackten Schokolade, dann gießen Sie den Teig in den vorgebackenen Tortenboden.

19. Ich habe den Teig auch mit einem Eigelb gemischt mit etwas flüssiger Sahne bestrichen, bevor ich ihn wieder in den Ofen gestellt habe, aber das ist optional.

20. Stellen Sie die Tarte für etwa 15 Minuten bei 170°C in den Ofen, der Keks muss gebacken und der Teig gut gebräunt sein.

21. Menge zu machen.

22. Bei Bedarf können Sie die Ganache nach dem Aufschlagen in einer Silikonform einfrieren, zum Beispiel für ein anderes Dessert (oder Sie können sie auch mit einem kleinen Löffel essen).

23. Schmelzen Sie die Schokolade.

24. Erhitzen Sie die Sahne (1) mit der Glukose und dem Honig.

25. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit in 3 Schritten über die geschmolzene Schokolade und mischen Sie gut, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.

26. Beenden Sie dies mit einem Stabmixer, um die Emulsion zu perfektionieren.

27. Fügen Sie die kalte Sahne (2) hinzu, mixen Sie erneut, dann wickeln Sie sie in Kontakt und stellen Sie sie für mindestens 6 Stunden, vorzugsweise über Nacht, in den Kühlschrank.

28. Vanille hinzufügen.

29. Stellen Sie es auf mittlere Hitze und lassen Sie es unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen eindicken.

30. Entfernen Sie es in eine Schüssel, decken Sie es in Kontakt ab und lassen Sie es vollständig im Kühlschrank abkühlen.

31. Dann schlagen Sie die flüssige Sahne zu Schlagsahne.

32. Vermischen Sie die Vanillecreme vorsichtig mit der geschlagenen Sahne, dann fügen Sie die Schokoladenflocken hinzu.

33. Streichen Sie die Creme über den Wolkenkeks.

34. Lassen Sie die Tarte im Kühlschrank, während Sie die Fertigstellung vorbereiten.

35. Schlagsahne-Konsistenz erreichen.

36. Fügen Sie die Schokoladenflocken mit einem Spatel hinzu.

37. Geben Sie die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit einer Saint-Honoré-Tülle.

38. Parallel dazu schlagen Sie die Schokoladen-Ganache auf und geben sie ebenfalls in einen Spritzbeutel mit einer Saint-Honoré-Tülle.

39. Spritzen Sie die beiden Cremes auf die Tarte und genießen Sie schließlich!