

Weiche Birnen-Vanille-Tarte

Ingrédients

- 85g Eiweiß
- 110g brauner Zucker
- 75g Mehl
- 50g Butter
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt
- 2 Birnen
- 1 großer Apfel oder 2 kleine
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt
- 2 bis 3 Birnen
- 150g Zucker
- 1 Liter Wasser
- 2 Esslöffel Vanilleextrakt
- 100g Sahne mit 35% Fettgehalt (1)
- 75g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 50g Zucker
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 30g Maisstärke
- 200g Sahne mit 35% Fettgehalt (2)

Préparation

1. Am Anfang des Monats haben wir den 1.
2. Geburtstag meiner zweiten Tochter Gabrielle gefeiert, und ich habe natürlich zu diesem Anlass einen Kuchen gemacht.
3. Ich hatte mehrere Anforderungen: Der Kuchen sollte so sein, dass ich die verschiedenen Elemente im Voraus vorbereiten konnte, mit gelben Früchten (ihre Favoriten, also waren es angesichts der Saison Birnen mit einem Hauch von Apfel) und einer sehr weichen Textur, sodass sie ein (kleines) Stück probieren konnte.
4. Ich habe mich entschieden, als Basis meinen Vanillewölkchen-Kuchen zu nehmen, mit Äpfeln/Birnen auf verschiedene Arten gekocht und eine Diplomatencreme (meine Lieblingscreme) mit Vanille.
5. Es war wahrscheinlich mein letztes fruchtiges Rezept, bevor die Erdbeeren und anderen Frühlings-/Sommerfrüchte kommen, eine schöne Art, ein letztes Mal die Birnen zu genießen!
6. Ausrüstung: Umgekehrte Tarteform Schneebesen Mini Winkelspachtel Spritzbeutel Tülle 18mm Tülle 10mm Tülle petit four 14mm Zutaten: Ich habe die Madagaskar-Vanille & das Vanilleextrakt von Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf der gesamten Website (Affiliate).
7. Zubereitungszeit: 1 Stunde + Backen & Abkühlen Für einen Kuchen von 28 cm / 8 bis 10 Personen: Der weiche Vanillekuchen: Eiweiß brauner Zucker Mehl Butter 1 Esslöffel Vanilleextrakt Butter schmelzen und abkühlen lassen.
8. Eiweiße mit dem Zucker schlagen, bis eine feste und glatte Meringue entsteht.
9. Vanilleextrakt und gesiebtes Mehl mit einem Teigspatel hinzufügen.
10. Eine kleine Menge dieser Mischung mit der gekühlten geschmolzenen Butter vermengen.
11. Wenn die Masse homogen ist, die beiden Teige vorsichtig mischen.
12. In die gebutterte und mit braunem Zucker bestreute Form gießen, dann sofort in den auf 180°C vorgeheizten Ofen für 15 bis 20 Minuten stellen.

13. Abkühlen lassen.

14. Das Apfel-Birnen-Kompott: 2 Birnen roßer Apfel oder 2 kleine 1 Esslöffel Vanilleextrakt Die Früchte schälen und in kleine Würfel schneiden.

15. Geben Sie sie in einen Topf mit der Vanille und einem Schuss Wasser und lassen Sie die Mischung bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren köcheln, bis sie eine Kompott-Textur mit Stücken erreicht hat (bei Bedarf fügen Sie während des Kochens erneut etwas Wasser hinzu).

16. Abkühlen lassen.

17. Die pochieren Birnen: 2 bis 3 Birnen Zucker iter Wasser 2 Esslöffel Vanilleextrakt Die Birnen schälen und das Gehäuse entfernen.

18. Bringen Sie Wasser, Zucker und Vanille zum Kochen.

19. Tauchen Sie die Birnen hinein und lassen Sie sie bei schwacher Hitze ca.

20. 30 Minuten köcheln (je nach Birne anpassen, sie sollten am Ende der Garzeit zart und schmelzend sein).

21. Wenn Sie Zeit haben, lassen Sie sie in ihrem Sirup abkühlen.

22. Die Vanille-Diplomatcreme: Sahne mit 35% Fettgehalt (1) Vollmilch 1 Vanilleschote Zucker 2 Eier 1 Eigelb Maisstärke Sahne mit 35% Fettgehalt (2) Erhitzen Sie die Sahne (1) und die Milch mit den Körnern der Vanilleschote.

23. Schlagen Sie die Eier mit dem Eigelb und der Maisstärke, dann gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber, während Sie gut mischen.

24. Gießen Sie alles wieder in den Topf und lassen Sie es unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze eindicken.

25. Gießen Sie die Creme in ein Gericht, decken Sie es mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie es vollständig im Kühlschrank abkühlen.

26. Wenn sie kalt ist, schlagen Sie die Sahne (2) zu Schlagsahne und fügen Sie sie dann vorsichtig zur Vanillepudding hinzu.

27. Gehen Sie sofort zum Zusammenbau über.

28. Monte: Die abgekühlte Kompottmasse auf den Boden der Tarte streichen.

29. Fügen Sie eine Schicht Diplomatencreme hinzu und glätten Sie die Oberfläche.

30. Schneiden Sie die pochieren Birnen in feine Scheiben und legen Sie sie auf die Creme, dann spritzen Sie den Rest der Diplomatencreme um die Birnen, bevor Sie genießen!