

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



FANTASTIK **Zitrus-Maracuja-Ingwer**

Mürbeteig:

- 90 g weiche Butter
- 35 g Zucker
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Alle Zutaten schnell zu einem Teig verkneten und eine, mit Backpapier ausgelegte, Springform mit 18 cm Durchmesser, damit auslegen. Der Teig ist relativ weich und lässt sich am besten mit der Hand flach drücken. 12-15 Minuten backen. C. Michalak hatte 8 Min. angegeben. Das war definitiv zu kurz! In der Zwischenzeit könnt ihr schon den Biskuit zubereiten.

Zitronen-Biskuit:

- 1 Ei
- 80 g Zucker
- Abrieb einer Bio Zitrone
- 40 g Schmand o. Creme fraiche
- 20 g Olivenöl

- 60 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver

Ei und Zucker weißschaumig rühren. Danach den Schmand, das Öl und den Zitronenabrieb hinzufügen. Anschließend das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren und den Teig auf den vorgebackenen Mürbeteig verstreichen. Die Backofentemperatur auf 170 Grad herunter regeln und den Kuchen weitere 20-22 Minuten backen.

Sirup zum Tränken:

- 50 ml Wasser
- 25 g Zucker
- 25 g Zitronensaft
- Abrieb einer halben Bio Zitrone

Die Zutaten zusammen kurz aufkochen lassen. Den Biskuit mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen und dann mit dem Sirup esslöffelweise tränken.

Schoko-Crumble:

- 20 g Zucker
- 20 g gemahlene Mandeln
- 1 El Kakao
- 20 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 El. zerbröselte Corn Flakes
- 20 g Butter

Alle Zutaten zusammen verkneten und eine ca. 0,5 cm dicke Platte formen. Diese in Folie wickeln und 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Danach in kleine Würfelchen schneiden und auf einem Backblech verteilen. Bei 160 Grad ca. 15 Minuten backen.

Orangenfilets:

- 1 - 2 Orangen
- 1 El. Orangenmarmelade

Schält die Orangen mit einem scharfen Messer ab (wie einen Apfel) und schneidet die Orangenfilets heraus, so dass keine Haut daran haften bleibt. Zerschneidet die Filets noch einmal in ca. 3 Stückchen und mariniert sie mit

einem El. Orangenmarmelade.

Maracuja-Ingwer Creme:

- 85 g Maracujapüree (o. Kerne)
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 70 g Butter
- 3 Bl. Gelatine
- 20 g frischen Ingwer
- 100 g Schlagsahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit dem Maracujapüree leicht köcheln lassen. 5 Minuten ziehen lassen, danach den Ingwer herausnehmen. Eier und Zucker miteinander verschlagen. Den Topf vom Herd ziehen und die Eier unter ständigem Rühren hinzufügen. Wieder bei milder Hitze auf die Platte stellen und rühren bis die Creme eindickt. Danach wieder vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Wenn die Creme auf ca. 40 Grad abgekühlt ist schlagt ihr die Butter mit Hilfe eines Mixstabs unter. Nun sollte die Creme für kurze Zeit in den Kühlschrank. Inzwischen schlagt ihr die Sahne steif. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, hebt ihr die Sahne unter. Füllt die Maracujacreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ø ca. 10-12 mm) .

Fertigstellung:

Löst den Kuchen aus der Springform und bespritzt ihn dicht an dicht mit kleinen Tupfen Maracuja-Ingwer Creme. Stellt die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank. Dann lasst ihr die Orangenfilets etwas abtropfen und verteilt sie zwischen den Cremetupfen. Ebenso verfährt ihr mit den Schoko-Crumbles. Zum Schluss mit ungespritzten Rosenblüten und kandierten Ingwerstückchen garnieren.

Quelle: frei nach Christophe Michalak - Masterbook