MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com

Schoko-Karamelltörtchen

Zutaten für ca. 6 Törtchen

Crème Caramel Füllung:

- 1 Blatt Gelatine
- 90 g Sahne
- 1 Prise echte Vanille
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb
-

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne und Vanille in einem kleinen Topf aufkochen und kurz beiseite stellen. Den Zucker in einem anderen Topf hellbraun karamellisieren lassen, von der Herdplatte ziehen und mit der heißen Sahne glattrühren. Das Eigelb verschlagen und die Karamellcreme peu

à peu unterrühren. Diese Mischung zurück in den Topf geben und auf ca. 80 Grad erhitzen, durch ein Sieb gießen und dann die eingeweichte Gelatine unterrühren. Diese Crème Caramel in die Silikonform füllen und mindestens 4 Stunden einfrieren.

Salzkaramell

- 60 g Zucker
- 1 Prise echte Vanille
- 70 g Sahne
- 1 g Fleur de Sel (Meersalzflocken)
- 40 g Butter in Stücken

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze golden karamellisieren lassen, von der Herdplatte ziehen und die Sahne, sowie die Vanille hinzufügen. Rühren bis die Sahne komplett untergerührt ist (evtl. immer mal kurz wieder auf die Herdplatte ziehen) . Ist die Sahne eingearbeitet, erhitzt ihr die Karamellmasse wieder bis sie kocht und gebt dann das Fleur de Sel und Butter hinzu. Schön glattrühren. Das cremige Karamell in ein Marmeladenglas füllen und bis zur Verwendung bei Zimmertemperatur aufbewahren. Vorsicht - Naschgefahr ;-) !

Mandelbiskuit

- 1 Eiweiß
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 20 g Puderzucker

- 30 g gemahlene Mandeln
- 35 g Mehl
- 10 g flüssige Butter

Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen. Das einzelne Eiweiß mit 20 g Zucker steifschlagen und kurz beiseite stellen. Mandeln und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixgerät zusammen mit dem Eigelb und dem ganzen Ei sehr schaumig rühren. Dann den Eischnee und das Mehl unterheben, danach die flüssige Butter. Den Teig mit einer Palette nicht zu dünn auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und ca. 8- 10 Minuten backen. Danach mit einem Ausstecher o.ä. Kreise etwas kleiner als der Durchmesser der Halbkugelform ausstechen.

Mousse au chocolat

- 100 g dunkle Schokoladenkuvertüre (ich: Callebaut 53,8%)
- 30 g Sahne
- 45 g Zucker
- 15 ml Wasser
- 1 Ei Gr. M
- 1 Eigelb
- 100 g Sahne steif geschlagen

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen (50 Grad). Den Zucker mit dem Wasser in einem Topf aufkochen und eine Minute köcheln lassen. Ei und Eigelb sehr schaumig

aufschlagen. Den heißen Zuckersirup in dünnem Strahl unter die Eimasse schlagen. 30 g Sahne unter die warme Schokoladenkuvertüre rühren und danach den Eischaum unterheben. Zum Schluss gleichmäßig die geschlagene Sahne unterziehen.

Die fertige Mousse au chocolat in sechs Halbkugel-Silikonformen verteilen. Je einen, der gefrorenen Crème Caramel Taler in die Mousse drücken. Das Salzkaramell in einen kleinen Beutel füllen, die Spitze abschneiden und das Karamell auf den Taler spritzen (geht zur Not auch mit einem Teelöffel ;-)). Zum Schluss mit je einem ausgestochenen Biskuitkreis abschließen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht (oder bis zum Tag des Servierens) einfrieren.

Streusel:

- 30 g weiche Butter
- 30 g Zucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 30 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt (kann auch durch Vanille oder Tonka ersetzt werden)

Alle Zutaten miteinander vermengen und zwischen den Fingern verreiben. Nun könnt ihr Streusel formen oder, wie ich einfach kleine Würfelchen schneiden und sie auf dem Blech bei 180 Grad knusprig backen. Bis zur Verwendung einfach in einer

Blechdose aufbewahren.

Vor dem Servieren sollten die Törtchen ca. 1/2 bis 1 Stunde bei Zimmertemperatur auftauen. Am besten stellt ihr sie schon auf die Teller, auf denen sie später auch serviert werden sollen, damit man sie nicht aus Versehen kaputt macht.

Kurz vor dem Anrichten spickt ihr die Törtchen dann mit den Streuseln und mit Stückchen von hauchdünnen Schokoladenblättchen, die es (wie praktisch) fertig zu kaufen gibt.

© MaLu's Köstlichkeiten

Quelle: inspiriert von C. Felder u. M. Ludwigs