



Tarte 'Unendliche Vanille'

von Pierre Hermé

Vanille-Mascarpone-Creme

(Diese Creme setzt sich aus einer Englischen Vanillecreme + Mascarpone zusammen und sollte mindestens einen Tag vorher zubereitet werden, weil sie später gefroren verarbeitet wird.)

Englische Vanillecreme*

- 250 g Sahne
- 1 Vanillestange
- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine

Gelatine für 5-10 Minuten in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne in einen Topf geben, die Vanillestange aufschlitzen, das Mark herauskratzen und dieses, zusammen mit der leeren Stange, zur Sahne geben. Die Sahne erhitzen und die Vanille etwas darin ziehen lassen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker verrühren. Die Vanillesahne zum Kochen bringen und durch ein Sieb zum Eigelb gießen. Dabei fleißig rühren! Nun alles zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen (ca. 80 Grad). Zieht den Topf vom Herd

und rührt nun die Gelatine unter. Bedeckt die Oberfläche der Creme mit Frischhaltefolie stellt sie in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit stellt ihr eine Springform oder einen Tortenring mit **20 cm** Durchmesser bereit und legt sie mit Folie aus.

- 150 g Mascarpone
- o.g. Englische Creme Vanille*, abgekühlt

Nachdem die Englische Vanillecreme abgekühlt ist, schlag ihr die Mascarpone auf und rührt die Vanillecreme unter, bis eine glatte Masse entstanden ist. Diese Vanille-Mascarpone-Creme füllt ihr in den vorbereiteten Tortenring und streicht sie glatt. Bedeckt die Form mit Folie und stellt sie für mindestens über Nacht in den Gefrierschrank.

Vanillesirup

(Auch der Sirup kann gut im Vorwege zubereitet werden und im Kühlschrank aufbewahrt werden.)

- 50 g Mineralwasser
- 25 g Zucker
- 1 Vanillestange
- 1 Teel. flüssiges Vanilleextrakt
- 1 El. brauner Rum

Die Vanillestange öffnen. Wasser, Zucker und Vanillestange in einen kleinen Topf geben, aufkochen, Herd ausstellen und den Sirup 30 Minuten ziehen lassen. Dann den Rum und das flüssige Vanilleextrakt hinzufügen.

Am nächsten Tag:

Mürbeteig

- 85 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 20 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei Gr. M
- etwas gem. Vanille
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl

Heizt den Backofen auf 180 Grad vor. Butter und Puderzucker mit dem Knethaken vermengen. Die restlichen Zutaten hinzufügen, zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Form mit **22 cm** Durchmesser (ich habe einen verstellbaren Tortenring verwendet) fetten und den Teig ausrollen. Den Boden der Form mit dem Teig auslegen und aus dem restlichen Teig einen ca. 3 cm hohen Rand formen. *Tipp:* Um eine gerade glatte Kante zu bekommen, schneide ich den Teigrand mit einem

Pizzamesser gerade. Stellt die Form noch eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Danach schneidet ihr einen großen Kreis Backpapier aus und zerknüllt ihn kräftig mit den Händen. Streicht das Papier wieder glatt und legt es auf den Teig. Es schmiegt sich auf diese Weise wesentlich besser an, so dass ihr nun die Backperlen oder die Hülsenfrüchte zum Blindbacken einfüllen könnt. Backt den Mürbeteig nun 10 Minuten vor. Danach entfernt ihr das Backpapier und die Backperlen und backt die Tarte zu Ende bis sie leicht gebräunt ist. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Biskuit

- 1 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb
- 15 g Mehl
- 10 g Stärkemehl

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Das Eigelb kurz unterrühren, Mehl und Stärke darübersieben und alles unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Rundtülle füllen und auf einem, mit Backpapier belegten Backblech, eine 'Schnecke' mit ca. 18 cm Durchmesser spritzen. (Alternativ könnt ihr den Teig auch mit einer Palette auf dem Backpapier verstreichen.) Ca. 10 Minuten hellbraun backen.

Vanille Ganache

- 120 g flüssige Sahne
- 1/2 Teel. gemahlene Vanille
- 1 Teel. Vanilleextrakt
- 125 g weiße Kuvertüre

Schmelzt die weiße Kuvertüre in der Microwelle oder im Wasserbad. Erhitzt die Sahne mit der Vanille (nicht kochen!) und gebt sie unter Rühren nach und nach zur Schokolade, bis ihr eine glatte Creme erhaltet.

Aufbau:

Füllt ein Drittel der Vanille Ganache in den Mürbeteigboden. Bestreicht die Biskuitscheibe satt mit dem Vanillesirup und legt sie in die Mitte der Tarte. Übergießt den Biskuit dann mit der restlichen Ganache.

Weißer Glanzglasur

- 110 g Zucker
- 90 ml Wasser
- 3 Bl. Gelatine
- 70 ml Sahne
- 1-2 Teel. weiße Lebensmittelfarbe (Titanoxid)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker, Sahne und Wasser mit der Lebensmittelfarbe aufkochen. Vom Herd ziehen und die Gelatine unterrühren. Beiseite stellen und auf ca. 30-35 Grad abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren.- Hat die Glasur die richtige Temperatur erreicht holt ihr die gefrorene Vanille-Mascarpone Scheibe aus dem Gefrierschrank und positioniert diese auf ein Rost, unter das ihr einen Teller stellt. Übergießt die gefrorene Scheibe mit der Glanzglasur indem ihr direkt in der Mitte beginnt und ggf. mit der Palette bei der Verteilung nachhelft. Das Ganze muss wirklich schnell gehen, da die Glasur auf der eisigen Creme sofort anzieht und Korrekturen dann nicht mehr ohne optische Einbußen möglich sind!

Ist die Glasur fest, hebt ihr die gefrorene Scheibe an und positioniert sie vorsichtig auf die vorbereitete Tarte. Dekoriert die Tarte mit gemahlener Vanille. Ich, bzw. mein Mann, haben einen Essteller dicht über die Tarteoberfläche gehalten und die gemahlene Vanille über den entstandenen Bogen gesiebt.

Nun kann die Tarte sehr gut noch eine Nacht im Kühlschrank durchziehen. Sie wird immer besser ;-).

Quelle: Best of Pierre Hermé

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>