



Schokoladen-Vanilletarte mit karamellisierten Pecannüssen

Für eine Tarteform* mit Hebeboden - 24 cm Ø

Namelaka - Schokoladencreme (Tags zuvor zubereiten!)

(Dies ist die doppelte Rezeptmenge des Originalrezepts, da die einfache Menge bei mir nicht ausreichte! Nun blieb allerdings ein Rest zum Vernaschen übrig ;-). Entscheidet selbst, wie dick ihr die Namelakaschicht wünscht)

- 5 g Gelatine (3 Blätter)
- 350 g Schokoladenkuvertüre (ich habe [Callebaut 54,5 %](#) * verwendet)
- 200 g Vollmilch
- 10 g [Glucosesirup](#)*
- 400 g flüssige Sahne 35 %

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Schokoladenkuvertüre ggf. hacken und im Wasserbad oder der Mikrowelle auflösen (45 Grad). Die Milch mit der Glucose erhitzen, vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die heiße Milch mit einem Spatel in drei Schritten unter die geschmolzene Schokolade rühren. Keinen Schreck bekommen, wenn die Schokolade zuerst etwas fester und trockener wird. Immer schön weiterrühren, bis sie glatt gerührt ist. Anschließend die kalte Sahne zur Schokoladencreme geben und mithilfe eines Mixstabs aufemulgieren, ohne dabei unnötig Luft unterzurühren. Die Oberfläche der Namelaka mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Vanillesirup (kann auch einen Tag vorher zubereitet werden)

- 150 g Wasser
- ½ aufgeschnittene Vanilleschote
- 75 g Zucker
- 1 El. Rum

Alle Zutaten, bis auf den Rum, in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln lassen. Den Rum hinzufügen und den Sirup in ein Marmeladenglas füllen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Nussmürbeteig

- 75 g weiche Butter
- 45 g Puderzucker
- 25 g gemahlene Haselnüsse
- 25 g verschlagenes Ei (ca. ½ Ei)
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl

Die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig rühren, die weiteren Zutaten eines nach dem anderen dazugeben und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie verpackt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit den Backofen auf 170 Grad Umluft aufheizen. Den Teig dünn ausrollen und in eine gefettete Tartform (24 cm Ø) legen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach leicht einstechen, mit Backpapier auslegen und Backerbsen oder -perlen einfüllen. 10 Minuten vorbacken. Danach die Perlen und das Backpapier entfernen und die Tarte abermals 10-12 Minuten goldbraun backen. Aus der Form entfernen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Biskuiteinlage

- 2 Eigelb Gr. M
- 50 g Zucker
- 2 Eiweiß Gr. M
- 25 g Mehl
- 20 g Stärkemehl

Den Backofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze heizen. Das Eigelb mit der Hälfte der Zuckermenge hell-schaumig mixen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Eischnee schlagen. Stärke und Mehl über den Eischnee sieben und zusammen mit der Eigelbmasse unterheben. Den Teig entweder auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte ausgelegtes Blech streichen, oder in eine Spritztüte mit 10 mm Tülle füllen und eine Spirale von mindestens 24 cm Durchmesser spritzen. Den Biskuit ca. 8-10 Minuten hellbraun backen., danach auskühlen lassen. -> In der Zwischenzeit die Vanilleganache zubereiten.

Vanilleganache

- 160 g weiße Kuvertüre, geschmolzen (ich habe [Callebaut Callets weiß](#)* verwendet)
- 160 g flüssige Sahne 35 %
- 1 Vanilleschote

Sahne mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen, Herdplatte ausstellen und alles 30 Minuten ziehen lassen. Dann in drei Portionen (s. o.) über die geschmolzene weiße Schokoladenkuvertüre gießen und glattrühren.

Aufbau I

Die Haselnusstarte auf eine Platte/ Teller stellen. Den Biskuitkreis ggf. zuschneiden, damit er genau in die Tarte passt (geht gut mit einer Schere). Anschließend satt von beiden Seiten mit dem Vanillesirup tränken. Ein Drittel der Vanilleganache in die Tarte füllen, den getränkten Biskuitkreis hineinlegen und mit der restlichen Vanilleganache übergießen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. -> In der Zwischenzeit die Pecannüsse karamellisieren.

Karamellierte Pecannüsse

- 150 g ganze Pecannüsse
- 75 g Zucker
- 30 g Wasser

Die Pecannüsse auf einem Blech im 170 Grad heißen Backofen 15 Minuten rösten. Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald der Zucker karamellisiert (golden wird), die gerösteten Pecannüsse hinzufügen, verrühren und anschließend auf einer Silikonmatte oder Backpapier ausbreiten. Vorsicht heiß!! Abkühlen lassen. Einige Pecannüsse für die Dekoration beiseite legen, die restlichen karamellisierten Nüsse von Hand oder in einem Blitzhacker o. ä. nicht zu fein hacken. Sie sollen ja noch Biss haben!

Aufbau II

Die vorbereitete Tarte aus dem Kühlschrank holen und mit den gehackten, karamellisierten Pecannüssen bedecken. Die Namelaka ebenfalls aus der Kühlung holen und in einen Spritzbeutel mit [St.Honoré Tülle](#)* füllen (natürlich geht auch eine andere Tülle). Die Tarteoberfläche wellenförmig mit der Namelaka bedecken. Die Tarte ist nun servierbereit. Möchte man sie noch mit braunem [Velvetspray](#)* besprühen, sollte die Tarte vorher für mindestens eine Stunde tiefgefroren werden! - Hinweis: Die Tarte kann in diesem Zustand auch für einige Tage eingefroren werden. Ich habe sie erst einmal unbedeckt hart frieren lassen und sie dann erst mit Folie bedeckt und gut verpackt tiefgefroren.

Vor dem Servieren habe ich die Tarte mit dünnen Schokoladenblättchen und den zurückgelegten karamellisierten Pecannüssen garniert.

Quelle: Adapt. Douceur lactée - Grégory Quéré
Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2016