



Nuss-Karamell Törtchen mit Schoko Tourbillon

von Yann Brys

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform Tourbillon*](#), [Tarteletteringe 8cm Ø*](#), [Ausstechringe*](#)

Ergibt ca. 6 Törtchen

Nusskaramell

- 180 g Sahne
- Mark ½ Vanilleschote
- 20 g Glucosesirup
- 65 g Zucker
- 35 g kalte Butter
- 40 g [Haselnussmus¹](#)

Die Sahne mit dem Vanillemark in einem Topf erhitzen. In einer zweiten Topf den Zucker und den Glucosesirup kochen, bis er karamellisiert. Nach und nach unter Rühren mit der heißen Sahne ablöschen. Das Karamell noch einmal auf 104 Grad kochen lassen, dann vom Herd ziehen und die kalte Butter mithilfe eines Mixstabs einarbeiten. Anschließend das Haselnussmus untermixen. Im Kühlschrank einige Stunden abkühlen lassen. *Das Karamell kann gut tags zuvor zubereitet werden. Die Menge ist reichlich. Bei mir blieb ein kleines Gläschen des leckeren Karamells übrig. Damit kann man gut z.B. Macarons, Pralinen oder Kekse füllen.*

Milchschokoladennougat

- 60 g Haselnussmus
- 60 g Puderzucker
- 36 g Milchkuvertüre 46% (z.B. Valhrona Bahibé)
- 12 g Kakaobutter (Bioladen)

Die Kuvertüre und die Kakaobutter im Wasserbad oder der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Das Haselnussmus und den Puderzucker verrühren. Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Das Nougat in die sechs Vertiefungen der Tourbillonform füllen. Das gelingt am

besten mithilfe einer kleinen Spritztüte. Um möglichst keine Luftbläschen in den Spiralen zu erhalten, bin ich die Spiralform mit einem Zahnstocher nachgefahren. Danach habe ich die Silikonform auf ein Holzbrett gelegt und dieses einige Male sanft "fallen lassen", um noch vorhandene Luftpockets nach oben entweichen zu lassen ;-). Die Form zunächst in den Kühlschrank bzw. in den Gefrierschrank stellen ->

Im Buch stand, dass man die Tourbillons nach 1 Stunde aus der Form herausnehmen könnte. Das klappte bei mir nicht! Ich habe die Silikonform 3 Stunden vor Fertigstellung der Törtchen in den Gefrierschrank gelegt. Danach ließen sich die Spiralen gut aus der Form lösen.

Shortbread

- 100 g weiche Butter
- 55 g Puderzucker
- Mark ½ Vanilleschote
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- Abrieb ½ Bio Orange
- 2 g feines Meersalz
- 125 g Mehl Type 550
- 8 g bzw. 1 kleines Eigelb

Ein Backblech mit Backpapier oder (besser) mit einer [Airmat](#)*Backmatte für Mürbeteig auslegen. Die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren. Den Zitrusabrieb und das Vanillemark unterrühren. Danach das gesiebte Mehl und das Eigelb hinzufügen und den Teig nur so lange wie nötig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick gleichmäßig ausrollen. Mit einem Ausstecher sechs Kreise mit 8 cm Ø ausstechen und auf das Blech legen. Ca. 15 Minuten im heißen Backofen goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Aus dem restlichen Teig kann man Plätzchen ausstechen oder ihn einfrieren.

Pekan Trocadéro Biskuit

- 90 g Butter
- 50 g Pekannüsse
- 75 g Puderzucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 12 g Speisestärke
- 60 g Eiweiß
- 12 g bzw. 1 Eigelb
- 40 g Zucker
- 60 g Eiweiß

Die Butter in einem Topf erhitzen und so lange kochen, bis das Eiweiß ausfällt und leicht bräunt (ca. 135 Grad). Beiseite stellen und zur Weiterverwendung auf 45 Grad abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 6 Tarteringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ggf. mit Backpapier auskleiden.

Die Pekannüsse zusammen mit dem Puderzucker in einem Blitzhacker zu feinem Mehl mahlen. In eine Schüssel geben und mit den gemahlenden Mandeln, dem Puderzucker und der Speisestärke vermengen. Die ersten 60 g Eiweiß und das Eigelb hinzufügen und alles zu einer Paste vermischen. Die zweiten 60 g Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Eischnee schlagen und zunächst ein Drittel unter die Nussmasse arbeiten, danach den restlichen Eischnee unterheben.

Zwischendurch 1-2 Essl. Teig mit der gebräunten Butter vermengen und diese Masse ebenfalls unterheben.

Den Teig am besten in einen Spritzbeutel füllen und die vorbereiteten Tarteringe damit befüllen. Glattstreichen und ca. 20 Minuten im heißen Ofen backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. In die Mitte der kleinen Biskuits mit einem 3 cm Ø Ausstecher ein Loch für das Karamell ausstechen.

Aufbau

- 30 g gehackte, geröstete Mandeln
- Puderzucker

Die Pekannussbiskuitringe mit Puderzucker übersieben. Auf jede Shortbreadscheibe etwas Karamell streichen, um darauf je einen Pekanbiskuitkreis aufzulegen und zu fixieren. In die ausgestochene Mitte einige gehackte Mandeln streuen, dann den Hohlraum mit dem Nusskaramell füllen. Darauf noch einmal einige gehackte Mandeln streuen. Die gefrorenen Schoko-Tourbillons vorsichtig aus der Form lösen und auf dem Biskuit platzieren.

- weiße [Kuvertüre*](#)
- bronzene [Knusperkugeln](#)

Für die Deko habe ich weiße Kuvertüre [temperiert](#) und sowohl [Federn](#) als auch [Gitterdekorationen](#) gefertigt.

Die Törtchen halten sich mehrere Tage im Kühlschrank, sollten aber unbedingt mit Zimmertemperatur serviert werden.