



Eierlikör Törtchen mit Mandelkrokant

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: [Silikonform Savarin](#)¹

Rezept für 8 Törtchen

Eierlikörmousse

- 50 g Milch
- 50 g Sahne
- 1 Messersp. gemahlene Vanille
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 50 g Eierlikör
- 1 Teel. **Marc de Champagne*** oder brauner Rum
- 100 g Schlagsahne
-

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne, Eigelb, Zucker und Vanille in einem kleinen Topf auf mittlerer Einstellung erhitzen. Unter ständigem (!) Rühren auf 83 Grad bringen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Den Eierlikör unterrühren und die Creme durch ein Sieb gießen. Dann Marc de Champagne bzw. Rum einrühren. Die Sahne nicht ganz steif schlagen und unter die Eierlikörcreme ziehen. Die Eierlikörmousse auf die acht Mulden der Savarin Silikonform verteilen und über Nacht einfrieren.

Bretonischer Sandteig

- 155 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 1,25 g Salz
- 140 g Mehl Type 550
- 30 g Stärkemehl (Maizena)

Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier 5 mm dick ausrollen. Die Teigplatte für 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Dann Kreise mit 7 cm Durchmesser ausstechen. Ein Backblech mit einer **Airmat*** oder mit Backpapier belegen und die Teigkreise darauf platzieren. Im Backofen ca. 17 Minuten goldbraun backen und anschließend abkühlen lassen. 8 Plätzchen für die Törtchen verwenden, überzählige Plätzchen in einer Metalldose aufbewahren und vernaschen. – *Rezept: Pierre Hermé*

Mandelkrokant

- 80 g Mandelstife
- 50 g Zucker
- 16 g Wasser

Die Mandelstife in der Pfanne goldbraun anrösten. Herausnehmen und den Zucker und das Wasser hineingeben. Köcheln lassen bis 120 Grad (ein heller Sirup). Die Herdplatte nicht zu heiß einstellen! Die Mandeln zum kochenden Sirup hinzufügen und unter Rühren 2-3 Minuten goldbraun karamellisieren lassen. Das Mandelkrokant locker auf einem Blatt Backpapier verteilen und komplett abkühlen lassen. In einem gut verschlossenen Behälter trocken (!) aufbewahren.

Mirror glaze

- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 70 g Milch
- 135 g Sahne
- 180 g Zucker
- 48 g **Glucosesirup**¹
- 13 g Maisstärke (Maizena)
- **weiße Lebensmittelfarbe**¹

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 120 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. Die Glasur nun unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf 70 Grad abkühlen lassen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine und die Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Glasur auf ca. 26 Grad abkühlen lassen. Dann ist sie verarbeitungsbereit. – *Rezept: Cedric Grolet*

Schokoladenfedern

- **weiße Kuvertüre**¹
- **Tortenrandfolie**¹
- kleines Messer

Kuvertüre **temperieren**. Die Arbeitsfläche feucht abwischen und einen Streifen Tortenrandfolie darauf legen. Durch die Feuchtigkeit klebt dieser an der Oberfläche und kann nicht wegrutschen.

Die Spitze eines kleinen Messers in die temperierte Kuvertüre tauchen, aber nicht ganz eintauchen! Nur die untere Seite sollte mit Kuvertüre benetzt sein. Das so präparierte Messer auf die Folie herabsenken, senkrecht 1 cm hochheben und sogleich nach hinten wegziehen. Auf diese Weise entsteht eine Art Federkiel.

*Dieses **Video** veranschaulicht noch einmal die Technik. Mit etwas Übung bekommt man es bald hin 😊 .*

Die Folie mit den fertigen, noch feuchten Federn in ein Baguetteblech oder Ähnliches legen, so dass sie eine Krümmung bekommen. An einem kühlen Ort auskristallisieren lassen. Danach mit einem kleinen scharfen Messer seitlich einritzen.

Fertigstellung

- Yuzu- und/oder Orangenmarmelade, bzw. Frucht nach Geschmack
- Schokoladenfedern

Die gefrorenen Eierlikörmousse Törtchen aus der Form lösen, auf einen Holzspieß spießen und in die korrekt temperierte Mirror glaze tauchen. Kurz abtropfen lassen und dann auf ein Rost legen. Die Glasur zieht jetzt an. Die Ränder der Sandteigplätzchen dünn mit Marmelade bestreichen. Jeweils ein Eierlikör Törtchen mithilfe einer kleinen Palette auf ein so vorbereitetes Plätzchen setzen. Anschließend den Rand der Törtchen mit dem Mandelkrokant dekorieren. Die Schokoladenfedern auflegen und servieren, sobald die Mousse aufgetaut ist.

Die Törtchen halten sich in einer gut verschlossenen Box 1-2 Tage. Ich empfehle sie aber taggleich zu servieren, damit der Krokant und der Sandteig noch knusprig sind!

© Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>