



## Apricot Dulcey Törtchen

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: **Silikonform Intreccio\*** und **Savarin\***, Dessert- oder Tartelettering(e) 8 cm Ø

Zutaten für 6 Törtchen

### Aprikosen Einlage

- 100 g Aprikosenpüree
- 40 g frische Aprikosen, gewürfelt (Dosenaprikosen gehen auch)
- 20 g Himbeeren (frisch o. TK)
- 20 g Vanillezucker
- 2 Teel. Lavendelhonig
- 1 ½ Blätter (2,5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Aprikosenpüree mit dem Vanillezucker und dem Lavendelhonig aufkochen. Die Himbeeren und die Aprikosenwürfelchen hinzufügen und 1 Minute mitkochen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Das Kompott in 6 Mulden der Savarinform verteilen und diese einfrieren.

### Dulceymousse

- 170 g **Valhrona Dulcey Kuvertüre\***
- 90 g Vollmilch
- 1 Prise gemahlene Vanille o. etwas Vanilleextrakt
- 2 ½ Blätter (4,2 g) Gelatine
- 180 g Schlagsahne

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad sanft schmelzen. Die Gelatine einweichen. Die Milch mit der Vanille zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen und die Gelatine

darin auflösen. Die Milch dann nach und nach unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Sobald die Ganache auf ca. 30 Grad abgekühlt ist, die Sahne halbsteif schlagen und unterziehen.

### Aufbau

Die Dulceymousse am besten in einen Spritzbeutel geben. Damit kann man die Formen sauberer befüllen. Die Mulden der Intreccio Silikonform zu Zweidrittel mit der Dulceymousse füllen. Dann die gefrorene Aprikoseneinlage aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Mit der restlichen Dulceymousse auffüllen und glattstreichen. Die Silikonform mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

### Streuselböden

- 62 g **Karamellkekse**<sup>1</sup> (*gibts in jedem Supermarkt*)
- 35 g zerdrückte Pekannüsse
- 23 g **Crêpes dentelles Waffelröllchen**<sup>1</sup>
- 52 g Dulcey Kuvertüre
- 18 g Mandelpraliné (*am besten selbstgemacht o. eben gekauft*<sup>1</sup>)
- 1 Prise Salz

Die Dulcey Kuvertüre schmelzen. Die Karamellkekse in eine Beutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Ebenso die Pekannüsse und die Waffelröllchen. Alles zusammen in eine Schüssel geben und gut mit der geschmolzenen Kuvertüre, dem Praliné und dem Salz vermengen. Ein Bogen Backpapier auf eine Platte legen und je ca. 22-25 g Streuselmasse in einen Dessert- oder Tartelettering füllen. Die Masse mit einem Löffel oder einem passenden Stempel gleichmäßig festdrücken, so dass ein Boden entsteht. Den Ring vorsichtig drehend hochziehen, säubern und so insgesamt sechs Böden herstellen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen (können auch eingefroren werden). *Rezept – Aurélien Cohen*

### Fertigstellung

- **Velvetspray orange**\*

Die gefrorenen Törtchen auf der Silikonform lösen und rundherum mit Velvetspray besprühen. Die Törtchen auf die Streuselböden setzen und auftauen lassen. Mit kleinen Fondantblüten oder nach Wunsch dekorieren.