



## Pekan-Zitrus Schnitten "Spätsommer"

Adaption eines Rezeptes von Matthias Ludwigs

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Rezept für 8 Schnitten 9 x 3 cm

Verwendete Form: [Backrahmen 25 x 9 x 5 cm\\*](#)

### Mandelbiskuit

- 20 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 30 g gemahlene Mandeln
- 35 g Mehl
- 2 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 10 g flüssige Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen, die Mandeln hinzufügen und weiterschlagen. Die Rührbesen reinigen und das Eiweiß mit dem Zucker zu festem Eischnee schlagen. Einen Löffel Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen und damit angleichen. Dann den restlichen Eischnee und das gesiebte Mehl unterheben. Zwischendurch einen Löffel Teig mit der flüssigen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig 1 cm dick gleichmäßig auf eine [Silikonmatte](#)<sup>1</sup> oder auf ein mit Backpapier in passender Größe zum [Backrahmen\\*](#) ausgelegtes Backblech streichen und ca. 10-12 Minuten backen. Komplett abkühlen lassen. - Den Backrahmen auf eine Platte stellen, die mit Frischhaltefolie bespannt ist. einlegen. (Man kann vorher die Seiten des Rahmen mit Tortenrandfolie ausgelegt. Das erleichtert später das Entformen.)

### Knusperschicht

- 50 g [Praliné Nusspaste](#) (selbstgemacht oder gekauft)
- 1 haselnussgr. Stück Butter
- 30 g weiße Kuvertüre, geschmolzen
- 15 g [Crepes dentelles Waffeln](#)<sup>1</sup> (ersatzweise zarte Eiswaffeln)
- 6 g gehackte Pekannüsse

Die Pralinémasse, die Butter und die weiße Schokolade in einem Wasserbad vorsichtig schmelzen und anschließend mit den zerkleinerten Waffeln und den gehackten Nüssen vermengen. Die Knuspermasse am besten mit einer kleinen Palette o.ä. auf der Biskuitschicht verstreichen und die Form kurz in den Gefrierschrank stellen.

### **Basilikum Namelakka**

- 70 g Milch
- 10 g Glukosesirup (alt. Honig o. heller Sirup)
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 110 g weiße Kuvertüre (gehackt oder Callets)
- 140 g flüssige, kalte Sahne
- 5 Blätter Basilikum

Die Gelatine einweichen. Die Milch mit dem Sirup aufkochen, vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte, eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die heiße Milch über die Kuvertüre gießen, eine Minute stehen lassen und dann verrühren. Die kalte Sahne und das Basilikum hinzufügen und mit dem Mixstab aufemulgieren. Den vorbereiteten Backrahmen aus dem Gefrierschrank holen und die Namelakka auf der Knuserschicht verteilen. Erneut in den Gefrierschrank stellen.

### **Zitrusgelee**

- 60 g Yuzusaft (alternativ Limetten-/Grapefruitsaft)
- 60 g Mandarinenensaft
- 25 g Zucker
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 1 Messersp. [Xanthan](#)<sup>1</sup> ([Info](#))

Die Gelatine einweichen. Die Säfte mit dem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Xanthan hinzufügen und alles mit dem Stabmixer durchmischen. Das Zitrusgelee auf der erkalteten Basilikum Namelakka verteilen und wieder kalt stellen.

### **Pekannussmousse**

- 1 Blatt Gelatine
- 35 g Wasser
- 80 g weiße Kuvertüre (gehackt oder Callets)
- 50 g Pekannussmus ([gekauft](#)<sup>1</sup> oder selbstgemacht)
- 165 g Schlagsahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine mit dem Wasser in einem kleinen Topf auflösen. Die Kuvertüre hinzufügen, eine Minute stehen lassen und dann verrühren. Dann das Nussmus hinzufügen und die Masse auf 35 Grad bringen. Die Sahne cremig schlagen und gleichmäßig unterheben. Die Nussmousse auf der erstarrten Zitrussschicht verteilen. Glattstreichen und am besten über Nacht kaltstellen.

### **Milchschokoladenglasur**

- 125 g Sahne
- 30 g Wasser
- 23 g Glukosesirup
- 28 g Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 180 g Milchschokoladen Kuvertüre (gehackt oder Callets)
- 15 g Nussöl (*ich: Walnussöl*)

Die Gelatine einweichen. Sahne, Wasser, Glucose und Zucker aufkochen. Vom Herd ziehen und die Gelatine in der heißen Sahne auflösen. Die Kuvertüre hinzufügen, zwei Minuten stehen lassen. Das Öl hinzufügen und die Glasur mit dem Mixstab, möglichst ohne viele Bläschen zu erzeugen, mixen. Die Oberfläche mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### **Fertigstellung**

- 50 g weiße Kuvertüre + grüne Schokoladenfarbe *oder* grüne [Cake Melts](#)<sup>1</sup>
- goldene [Knusperperlen](#)<sup>1</sup>

Am nächsten Tag die Glasur vorsichtig erwärmen. Sie sollte zum Überziehen ca. 30 - 35 Grad haben. Den Backrahmen von dem gefrorenen Kuchen entfernen. Ggf. die Ränder vorsichtig mit einem scharfen Messer korrigieren. Den Kuchen auf zwei umgedrehte Tassen o.ä. stellen, die auf einer Schale stehen, welche überlaufende Glasur aufnimmt. Die Glasur gleichmäßig über den gefrorenen Kuchen gießen. Sogleich mit einer großen Palette glattziehen. Auch die Ränder sollten nun gut mit Glasur bedeckt sein.

Die weiße Kuvertüre schmelzen und einfärben oder alternativ grüne Cake Melts schmelzen. In eine kleine Spritztüte füllen, eine winzige Spitze abschneiden und ein schräges Muster auf die Schokoladenglasur spritzen. Wenn die Glasur erstarrt ist mit einem scharfen großen Messer Schnitten von 3 cm. Breite schneiden. Vor jedem Schnitt das Messer säubern. Mit Knusperperlen dekorieren. Sobald die Schnitten ganz aufgetaut sind können sie serviert werden. Sie halten sich 2-3 Tage im Kühlschrank.

*Hinweis: Man kann nach Belieben die Schnitten auch mit anderen Nüssen als Pekannüssen zubereiten. Einfach Nussmus und Nüsse austauschen!*