



Vanille-Macadamia Törtchen

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

Zutaten für 6 Törtchen

Verwendete Formen: [Silikonform Mini Dot](#)* (alternativ [Stone](#)*), [Silikonform Globe](#)*, Springform 20 cm Ø

Hinweis: *Macadamiamus kann man z.B. im Bioladen fertig kaufen. Es ist allerdings recht teuer. Man kann das Nussmus aber leicht selber herstellen, indem man handelsübliche Macadamianüsse leicht anröstet und dann im Multimixer so lange mit kurzen Unterbrechungen mahlt, bis es zu einer glatten Creme wird. Da Macadamianüsse sehr fettreich sind, klappt das recht einfach.*

Macadamia-Ahornsirup Creme

- 50 g Sahne
- 40 g Ahornsirup
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 50 g [Macadamiamus](#)¹ (*ich habe das Macadamiamus selber hergestellt*) s.o.
- 50 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. 50 g Sahne mit dem Ahornsirup in einem kleinen Topf erhitzen und die gut usgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Mischung über das Macadamiamus gießen und verrühren. Nun 50 g kalte Sahne hinzufügen und sogleich alles kräftig mit dem Stabmixer durchmischen. Die schaumige Creme 6 Mulden der Globe Form gießen und einfrieren.

Macadamia Financier

- 36 g Butter
- 6 g Ahornsirup
- 60 g Puderzucker
- 30 g Mehl
- 25 g gemahlene, geröstete Macadamianüsse
- 60 g Eiweiß

Die Butter in einem kleinen Topf bräunen lassen, den Ahornsirup hinzufügen und dann abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Puderzucker, Mehl und die gemahlene Macadamianüsse mischen und das (ungeschlagene) Eiweiß dazu geben.

Verrühren, und anschließend die gebräunte Butter hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verquirlen und in eine Springform mit 20 cm Ø füllen. Ca. 20 Minuten backen und danach ganz abkühlen lassen. Für die Törtchen 6 Kreise mit 5 cm Ø ausstechen. Die Kreise sollten nicht dicker als 1 cm sein. Sonst passen sie nicht in die Form! *Man kann den Teig auch schon einen Tag zuvor backen und ihn bis zur Verwendung in Folie verpacken.*

Rezept - Aurélien Cohen

Vanille-Macadamia Mousse

- 125 g Milch
- 1 Vanilleschote
- 30 g Eigelb
- 10 g Zucker
- 2 Bl. Gelatine
- 175 g weiße Kuvertüre, fein gehackt oder geschmolzen
- 25 g Macadamiamus (*ich fand es hier recht reizvoll, wenn es nicht zu fein gemahlen wird*)
- 160 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark, sowie die Schote zur Milch geben. Diese kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Nach der Ziehzeit die Vanilleschote entfernen und die Milch erneut erhitzen. Die heiße Milch zum Eigelb geben, gut verrühren und zurück in den Topf gießen. Die Anglaise unter Rühren auf höchstens 85 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und über die weiße Schokolade gießen. Das Macadamiamus hinzufügen und alles mit dem Stabmixer durchmischen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Macadamia-creme ziehen. *Wer, wie ich, die Vanilleschote für die Deko nutzen möchte, kann sie abspülen und in Folie gewickelt in den Kühlschrank legen.*

Aufbau

Die Vanille-Macadamia Mousse in 6 Mulden der Globe Form füllen. Danach die Mulden der Mini Dot Form zu Zweidrittel füllen und die gefrorenen Macadamia-Ahornsirup Creme Einlagen in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken und mit einem Macadamia Financier Kreis abschließen. Beide Formen über Nacht einfrieren.

Mürbeteig

- 50 g weiche gesalzene Butter
- 32 g Puderzucker
- 85 g Mehl Type 550
- 10 g gemahlene Mandeln
- 20 g verquirltes Ei

Butter und Puderzucker cremig rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. 1-2 Stunden kaltstellen. Anschließend 3 mm dick ausrollen und Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- [weiße Lebensmittelfarbe](#)*

Lebensmittelfarbe Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die Lebensmittelfarbe hinzu. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine hin der Glasur auflösen und mit dem [Stabmixer](#)¹ durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Glasur über Nacht in den Kühlschrank stellen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Fertigstellung

- [weißes Velvetspray](#)*
- gemahlene Macadamianüsse
- [essbares Blattgold](#)¹

Die Mirror glaze vorsichtig im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen, bis sie wieder flüssig ist (ca. 45 Grad). Zum Gießen auf ca. 30-32 Grad bringen.

Die gefrorenen Törtchen aus der Form lösen und gleichmäßig mit der Mirror glaze übergießen. Einen Zahnstocher oder Schaschlikspieß in jedes Törtchen stechen und den unteren Rand der Törtchen mit etwas gemahlene Macadamianüssen kaschieren. Danach die Törtchen vorsichtig auf einen Mürbeteigkeks setzen. Nun die gefrorenen kleinen Mousseaufleger aus der Globe Form lösen, mit weißer Mirror glaze besprühen und auf die Törtchen setzen. Die Vanilleschote in feine Streifen schneiden und die Törtchen damit verzieren. Etwas Blattgold gibt Glanz. Die Törtchen müssen nun noch ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen.

inspiriert von Damian Wager

© 2023 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>