



Die Birne - Desserttörtchen auf Schokocrumble

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

Verwendete Silikonformen: [Silikonform Birne](#)¹ + [Safe Ring](#) (empfohlen), [Silikonform Truffles](#)¹, Springform 18 cm ø

Zutaten für 8 Törtchen

Birnenkompott mit Yuzu

- 250 g Birnenfruchtfleisch (geschält ohne Kerngehäuse)
- 2 Teel. [Yuzusaft](#)¹
- 10 g Zucker
- 5 g [Pektin NH](#)*

Das Birnenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. 100 g davon zunächst beiseite stellen. Die restlichen 150 g mit dem Yuzusaft zu Kompott kochen. Kurz vom Herd nehmen, Zucker und Pektin NH mischen und unter das Kompott rühren. Noch einmal zum Kochen bringen, 2 Minuten kochen lassen und dann beiseite stellen. Die restlichen Birnenwürfelchen kurz andünsten (sie sollen aber nicht zerfallen). Anschließend das zuvor zubereitete Birnenkompott dazugeben zu den Würfelchen geben. Das Birnen-Yuzu Kompott in 8 Mulden der Truffles Silikonform füllen und einfrieren. -

Rezept: Arnaud Mathez

Yuzu Aufschlaganache

- 50 g Milch
- 50 g Sahne 35 %
- etwas gemahlene Vanille oder Mark ½ Vanilleschote
- 2 Bl. (3,4 g) Gelatine
- 90 g [weiße Kuvertüre](#)* oder [Inspiration Yuzu Kuvertüre](#)* (für mehr Yuzuaroma)
- 240 g kalte flüssige Sahne 35%

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne, Milch und Vanille zusammen aufkochen und dann über die Kuvertüre gießen. Eine Minute stehen lassen, dann die gut ausgedrückte Gelatine hinzugeben und alles zusammen mit dem Mixstab durchpürieren. Anschließend die gesamte kalte

Sahne dazugießen und nochmals gut durchmischen. Die Oberfläche der Ganache mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen (*wichtig!*).

Financierboden

- 40 g Eiweiß
- 25 g gebräunte Butter
- 5 g Honig
- 40 g Puderzucker
- 20 g Mehl
- 20 g gemahlene Nüsse (*Mandeln o. Haselnüsse nach Geschmack*)

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Eine Springform mit 18 cm \varnothing fetten. Für die gebräunte Butter ca. 40 g Butter in einem Topf kochen, bis sie goldbraun ist. Leicht abkühlen lassen und 25 g abwiegen. Anschließend alle Zutaten zusammen zu einem weichen fließenden Teig verrühren und in die Springform füllen. Circa 15-17 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen und bis zum nächsten Tag in Folie wickeln.

Aufbau

Aus dem Financierboden 8 kleine Kreise mit 3,5 cm \varnothing ausstechen. Die Birnen Silikonform vorzugsweise mit einem rechteckigen [Safe Ring](#) ausstatten. Es geht auch ohne, aber so lässt die befüllte Form sich deutlich besser handhaben.

Die Yuzuganache mit dem Mixgerät aufschlagen. Sie sollte nicht allzu steif werden, sondern in etwa eine Konsistenz wie etwas angeschmolzene Eiscreme haben. Die Ganache in einen Spritzbeutel füllen und die 8 Mulden der Birnen Silikonform zu ca. Zweidrittel füllen. Die gefrorenen Birnenkompottkugeln aus der Form lösen und in die Mousse drücken mit etwas Mousse bedecken und zum Abschluss einen kleinen Financierboden auflegen. Die Form mindestens eine Nacht einfrieren.

Schokocrumble

- 90 g Butter
- 80 g brauner Vollrohrzucker
- 90 g Mehl Type 405
- 18 g dunkler Kakao
- 45 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 0,75 g Fleur de Sel

Butter und Zucker cremig rühren, Mehl einarbeiten. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen, untermengen und zu Streuseln verreiben. Diese kurz anfrieren lassen und dann auf ein mit einer Silikonmatte oder Backpapier belegtes Blech legen. Bei 170 Grad ca. 8-10 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen.

Der Schokocrumble kann auch 1-2 Tage vor dem Servieren zubereitet werden, sollte aber dann in einer Metalldose aufbewahrt werden, damit er knusprig und aromatisch bleibt.

Fertigstellung

Dünne Schokoladenglasur

- 150 g [Kakaobutter](#)*
- 150 g [weiße Kuvertüre](#)*
- [Schokoladenfarbe z.B. in Gelb](#)* und evtl. rot (oder nach Wunsch)
- Schaschlikspieße
- etwas Kakao zum Überpudern

Zum späteren Absetzen der glasierten Birnen eine Platte mit Schokoladenfolie oder Gefrierbeutel auslegen. Den Kakao (ca. 1-2 EL) in ein feines Sieb füllen und bereitlegen.

Die Kakaobutter und die weiße Kuvertüre schmelzen. Dann mischen und nach Wunsch einfärben. *(Ich habe einen kleinen Teil davon zusätzlich rosa eingefärbt und kurz vor dem Glasieren zur gelben Glasur gegeben, damit die Birnen auch einen Hauch rosa bekommen. Hätte aber ruhig etwas mutiger sein können. An den fertigen Birnen war das kaum zu sehen.)*

Zum Überziehen der Birnen sollte die Glasur eine Temperatur von **ca. 40-45 Grad** haben. *(Je wärmer die Glasur, desto dünner der Überzug.)* Die Glasur in ein schmales hohes Gefäß füllen, in die die Birnen bequem hineingetaucht werden können.

Die gefrorenen Birnen zunächst alle aus der Form lösen und wieder in den Gefrierschrank legen. *Ich habe mir immer nur zwei zur Zeit vorgenommen, damit sie nicht vorzeitig antauen und ich nicht in Stress gerate ;-).*

In jede Birne einen Schaschlikspieß stechen. Dieser muss gut fest sitzen, damit die Birne nicht in die Glasur plumpst. Jetzt jede Birne nacheinander je einmal in die Glasur tauchen, kurz abtropfen lassen, den unteren Rand etwas abstreifen und dann auf der mit Folie belegten Platte absetzen. Ich habe die Birnen zu diesem Zeitpunkt bereits ganz leicht mit Kakao bepudert. Überschüssigen Kakao ggf. mit einem Fön leicht abpusten.

Restliche Glasur durch ein Sieb gießen und am besten vakuumieren. Man kann diese später wiederverwenden, auch als Velvetspray.

Die Birnen Törtchen müssen nun auftauen. Ich habe einen Teil im Kühlschrank auftauen lassen und einige bei Raumtemperatur. Beides ist möglich. Während des Auftauvorgangs beginnen alle Törtchen aber gleichermaßen zu schwitzen. Das heißt an der Oberfläche entstehen kleine Wassertropfen, welche die Kakaosprenkel ganz und gar nicht mögen. In dieser Zeit bitte die Törtchen nicht mit den Fingern berühren! Sobald sie komplett aufgetaut und Raumtemperatur haben, trocknet die Oberfläche und kann sogar vorsichtig berührt werden.

Möglicherweise könnte man die Birnen Törtchen auch zu dem Zeitpunkt überpudern. Das müsste ggf. noch getestet werden. Gebt mir gern Bescheid, falls ihr es ausprobiert habt.

Die Birnenstängel habe ich aus [Modellierschokolade](#)* hergestellt. Die kann man fertig kaufen, aber auch ganz leicht [selber herstellen](#). Die Stängelchen vor dem Servieren einfach in das kleine Loch stecken, das durch die Schaschlikstäbe entstanden ist.

Die Birnen Törtchen auf einem kleinen Bett von Schokocrumble anrichten und nach Wunsch zusätzlich mit Goldkugeln, Nüssen oder Blättchen garnieren. Ich habe kleine Schokoladeneicheln hergestellt wie [HIER](#) beschrieben.