



Zitronen-Maronen Törtchen

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

Verwendete Formen: [Silikomart „Bloom“*](#), [Silikomart Truffles*](#), Springform 18 cm Ø

Zitronencremeux

- 90 g Zitronensaft (frisch gespresst)
- Abrieb $\frac{1}{2}$ Bio Zitrone
- 1 Ei Gr. M
- 50 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 40 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zitronensaft und -abrieb zusammen mit dem Ei und dem Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 84 Grad bringen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Sobald diese auf 40 Grad abgekühlt ist die Butterstückchenweise mit einem Stabmixer einarbeiten. Das Zitronencremeux in 6 Mulden der Truffles Silikonform füllen und einfrieren.

Es bleibt ein kleiner Rest, da eine noch kleinere Menge zuzubereiten schwierig ist. Dieser kann in ein kleines, sauberes Gläschen gefüllt werden und z.B. zum Frühstück auf Croissants vernascht werden oder z.B. zu Pfannkuchen oder Waffeln serviert werden.

Browniebiskuit mit Pekannüssen

- 62 g Butter
- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 1 Eigelb
- 35 g Zucker
- 1 Eiweiß
- 35 g Mehl

- 50 g gehackte Pekannüsse, alternativ können, so vorhanden, 20 g der Nüsse durch [kandierte Maronen](#)¹ ersetzt werden.

Die Butter schmelzen und Kuvertüre schmelzen und mischen. Eigelb und Zucker hellschaumig schlagen, die Schokoladenmasse unterrühren. Das Mehl darüber sieben und sachte einrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Zum Schluss die gehackten Pekannüsse und ggf. kandierte, gehackten Maronen unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform mit 18 cm Ø füllen und bei 180 Grad ca. 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und 6 Kreise mit ca. 4 cm Ø ausstechen. Der Rest des Brownies darf vernascht werden ;-).

Pâte de marron - Maronenpaste

Für die Maronenmousse habe ich zuvor die dafür benötigte Maronenpaste hergestellt. Diese besteht aus gekochten Maronen mit 10 % Zucker.

- 200 g gekochte Maronen (selbstgekocht oder gekauft - gibts z.B. bei EDEKA in Bioqualität)
- 40 g Zucker
- 40 g Wasser

Zucker und Wasser zu Sirup kochen. Die gekochten Maronen in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Vom Herd nehmen und die Maronen im Sirup abkühlen lassen. Anschließend im Mixgerät zu einer glatten Paste verarbeiten. Ich musste etwas mehr Wasser hinzugeben, da die Konsistenz sonst zu fest geworden wäre.

Maronenmousse

- 60 g Milch
- 60 g Sahne
- 2 Eigelb
- 30 g Zucker
- 55 g süße [Maronencreme](#)¹
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 50 g Maronenpaste (*siehe Rezept oben*)
- 190 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne erhitzen. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker und der Maronencreme verrühren. Die heiße Milch in die Eigelbmasse gießen, verrühren und alles zurück in den Topf geben. Unter stetem Rühren auf 83 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die Maronenpaste sowie die gut ausgedrückte Gelatine mit einem Stabmixer einarbeiten. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Maronencreme ziehen.

Aufbau

Die Mulden der Bloom Silikonform etwa zu Zweidrittel mit der Maronenmousse füllen. Die gefrorenen Zitronencremeux Kugeln aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse auffüllen und am Schluss mit je einem kleinen Brownieboden abschließen. Die Törtchenform gut abgedeckt am besten über Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- Velvetspray helle Milchschokolade ([selbstgemacht](#) oder aus der [Spraydose](#)^{*})
- 100 g dunkle Kuvertüre

- 100 g Kakaobutter
- Zartbitter Schokoladenblätter mit [Perlglanzpuder*](#) (*Anleitung hier [klick](#)*)

Die Kuvertüre und die Kakaobutter schmelzen, mischen und bereithalten. Die Törtchen aus der Silikonform lösen und noch gefroren mit dem Velvetspray besprühen. (*Um die Törtchen leichter aus der Form zu bekommen, empfiehlt es sich, jeweils zuvor den Rand um das Törtchen zu lösen. Dann lässt es sich leichter herauskrepeln.*)

Die Kuvertüre-Kakaobutter Glasur sollte nun zum Tauchen eine Temperatur von 45-50 Grad haben! Dann in jedes Törtchen einen Schaschlikspieß stechen und mit dessen Hilfe die Törtchen zur Hälfte in die Glasur tauchen. Auf einer Platte absetzen und die Glasur anziehen lassen. Dann den Spieß herausdrehen.

Eine kleine Menge des restlichen Zitronencremeuxs in einen kleinen Spritzbeutel füllen und einen winzigen Punkt auf jedes Törtchen dressieren. Hier dann jetzt ein goldenes Schokoladenblatt aufgelegt und befestigt werden. Die Törtchen ca. 3-4 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

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

