



La Fleur

*Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: Kit Tarte 80 Ø * oder Tartelettesringe 7cm*, Silikonform Pomponettes*

Zutaten für 6 Tartelettes

Kirschgelee mit Kampotpfeffer

- 100 g Sauerkirschpüree
- ½ Teel. fein gemahlener roter Kampot Pfeffer¹
- 20 g Zucker
- 2 g Pektin NH* (alternativ 1 Blatt Gelatine)

Zucker und Pektin NH mischen. Das Kirschpüree mit dem Kampot Pfeffer auf 45 Grad erhitzen. Dann das Zucker-Pektin Gemisch hinzufügen und das Kompott zum kochen bringen. 3-4 Minuten köcheln lassen. Dann die Kirschmasse in 6 Mulden der Pomponettes Silikonform gießen und einfrieren. Das restliche Kirsch-Pfeffer Kompott für die Konfitüre aufbewahren.

Kirschkonfitüre

(Zur Not kann auch gute fertige Kirschkonfitüre verwendet werden.)

- Rest Kirsch-Pfeffer Kompott s.o.
- 100 g Kirschpüree
- 50 g Bio Gelierzucker 2:1

Alle Zutaten in einem Topf nach Packungsanweisung kochen und in ein Gläschen füllen.

Vanille Aufschlagganache

- 90 g weiße Kuvertüre, gehackt o. Callets
- 60 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 10 g Glucosesirup*
- 1 ½ Bl. (2,5 g) Gelatine
- 130 g kalte flüssige Sahne

60 g Sahne mit dem Mark und der Hülle der Vanilleschote und dem Glucosesirup aufkochen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Die heiße, aromatisierte Sahne durch ein Sieb über die Kuvertüre gießen. Eine Minute stehenlassen, dann glattrühren. Anschließend mit dem Stabmixer emulgieren und dann die eiskalte flüssige Sahne dazugießen. Alles durchmischen und danach die Oberfläche der Vanilleganache mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Transparente Glasur

Sollen nur die Kirschhalbkugeln glasiert werden, reicht die halbe Rezeptmenge!

- 165 g Glucosesirup*
- 110 g Wasser
- 20 g Zitronensaft, durch ein feines Sieb passiert
- 130 g Zucker
- 7 Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen. Wasser, Zucker und Glucosesirup in einem Topf zum Kochen bringen und auf 103 Grad erhitzen. Den Zuckersirup in ein anderes Gefäß umfüllen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Wenn die Glanzglasur auf etwa 30 – 35 Grad abgekühlt ist, ist sie bereit zum Gießen.

Tartelettes

Mürbeteig (Pierre Hermé)

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 125 g Mehl Type 550
- 15 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 30 g verschlagenes Ei (ca. ½ Ei L)

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1/2 Stunde (besser länger) in den Kühlschrank legen. – Danach den Teig 3 mm dick ausrollen und Kreise mit 12-13 cm. Durchmesser ausschneiden. Die Tartelettesringe fetten und auf ein Blech mit spezieller Backmatte* oder Backpapier setzen. Die Teigscheiben sorgfältig in die Ringe einlegen. Die Tartelettes nun noch einmal für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Mandelfrangipane Füllung zubereiten.

Mandelfrangipane

- 50 g weiche Butter
- 1 Ei Gr. M
- 50 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2-3 Tropfen Bittermandelaroma
- 30-35 Sauerkirschen frisch oder TK abgetropft

Butter, Ei, Zucker, Mandeln und Aroma mit dem Mixgerät gut verrühren. Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die die vorbereiteten Mürbeteigtartelettes aus dem Kühlschrank holen und die überstehenden Teigränder mit einem scharfen Messer abschneiden. Die Frangipane Füllung in die Tartelettes geben und 4-5 Kirschen (je nach Größe) in die Füllung drücken. Die Tartelettes nun ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost ganz abkühlen lassen.

Blumen aufspritzen

Nachdem die Vanilleganache auf 4-6 Grad heruntergekühlt ist, wird sie wie Schlagsahne aufgeschlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Rundtülle gefüllt. Auf ein Stück Schokoladenfolie¹ oder einen Streifen breite Tortenrandfolie¹ Kreise in der Größe der Tartelettesringe zeichnen. Die Folie umdrehen und mit der Ganache ca. sechs Tupfen wie Blütenblätter spritzen. Nun einen zweiten Streifen Folie auflegen und die Ganachetupfen sanft flach drücken (hilfreich ist dabei ein Frühstücksbrettchen o.ä.), bis sich die „Blütenblätter“ berühren. Die Ganacheblumen einfrieren bis sie durchgefroren sind (mind. 3-4 Std.)

Sollen die Ganacheblumen später nicht mit transparenter Glasur überzogen werden, kann man anders vorgehen und die Gefrierzeit damit verringern:

Die Tupfen für die Blütenblätter, wie oben beschrieben, dann direkt auf die (ausgekühlten) Tartelettes spritzen, mit der Folie flach drücken und diese nur so lange einfrieren, bis sich die Folie problemlos von den „Blumen“ ablösen lässt (ca. 1 Std.).

Glasieren

Die Glasur sollte zum Gießen eine Temperatur von 30-35 Grad haben. Die Ganacheblumen immer eine nach der anderen auf ein Rost legen, mit der transparenten Glasur übergießen und sogleich vorsichtig mit einer kleinen Palette auf ein Tartelette platzieren. Anschließend die Kirschhalbkugeln ebenfalls glasieren.

Fertigstellung

- gemahlene Pistazien

In die Mitte der Ganacheblumen etwas Kirschkonfitüre spritzen oder füllen. Die Blumen mit etwas gemahlenen Pistazienmehl bestreuen. Danach je eine Kirsch-Pfeffer Halbkugel auflegen. Sobald diese aufgetaut sind, können die Tartelettes serviert werden. Am knusprigsten sind sie, wenn die Mürbeteigtartelettes am selben Tag gebacken wurden, aber auch am nächsten Tag sind die Törtchen noch lecker.