

# Tiger- Törtchen



# TIGER-TÖRTCHEN

Ein Originalrezept der *École Gourmet Valrhona*

## KUCHENTEIG

195 g	Eiweiß
50 g	Mehl T405
145 g	Zucker
25 g	Akazienhonig
235 g	Gemahlene Mandeln
210 g	Nussbutter
95 g	Schokolade
	<b>CARAÏBE 66 %</b>

## GANACHE AUS HONIG UND CARAÏBE-SCHOKOLADE

200 g	Sahne
	35 % Fett
35 g	Akazienhonig
165 g	Schokolade
	<b>CARAÏBE 66 %</b>

## KUCHENTEIG

Am Vortag das Eiweiß, das Mehl, den Zucker, den Honig und die gemahlene Mandeln vermengen. Kalt stellen.

Am nächsten Tag die Nussbutter herstellen und unter die Masse ziehen. Kurz abkühlen lassen.

Die Schokolade **CARAÏBE 66 %** fein hacken und unter die Mischung heben.

## GANACHE AUS HONIG UND CARAÏBE-SCHOKOLADE

Die Sahne mit dem Honig erhitzen und in drei Portionen über die geschmolzene **CARAÏBE 66 %** gießen. In der Mitte verrühren, sodass ein elastischer und glänzender Kern entsteht, der den Beginn der Emulsionsbildung anzeigt. (Diese Textur muss bis zum Ende des Vermischens aufrechterhalten bleiben).

## ANRICHTEN

- Mit dem Spritzbeutel in kleine Savarin-Formen füllen: etwa 50 g pro Form.
- Den Backofen auf 190 °C vorheizen und anschließend 15 Minuten bei 180 °C backen. Zwischen zwei Backblechen backen. Nach dem Backen sollte die Oberseite der Törtchen eine orange-braune Farbe haben.
- Aus der Form lösen und abkühlen lassen.
- Ein wenig Ganache in die Mitte gießen, ohne das Törtchen bis zum Rand zu füllen.