

MANDELN VANILLE



FÜR 10 STÜCK

MILCHREIS

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Milch | 1000g |
| Runder Reis | 250g |
| Zucker | 80g |
| Mandelmilch | 650g |
| Butter | nach Belieben |
| Vanilleschote NOROHY | 6 Stück |

Den Reis in der Butter **glasig dünsten**.

Die kochende Milch auf den Reis **gießen** und in einem Schmortopf bei 150°C 25 Min. im Ofen garen.

Herausnehmen und Zucker sowie Mandelmilch **hinzufügen**.

In Formen mit einem Durchmesser von 6 cm und einer Höhe von 3 cm **gießen**. **Einfrieren**.

BAYERISCHE VANILLE-CREME

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Milch | 120g |
| Sahne | 120g |
| Eigelb | 75g |
| Zucker | 30g |
| Blattgelatine | 8g |
| Schlagsahne | 670g |
| Vanilleschote NOROHY | 2 Stück |

Eine Englische Creme **zubereiten**. Noch heiß die Gelatine **hinzufügen**.

Auf 33°C **abkühlen lassen** und die geschlagene Sahne **hinzugeben**.

Die Mousse in Kuppelformen mit einem Durchmesser von 8 cm und einer Höhe von 4 cm **gießen**.

Die Milchreis-Füllung **hinzufügen**.

Auf Randhöhe **glatt streichen** und **einfrieren**.

POLIGNAC-MANDELN

| | |
|-----------------------|------|
| Mandeln | 500g |
| Zuckersirup 30° | 500g |

Den kochenden Sirup auf die Mandeln **geben**.

Eine Nacht ruhen **lassen**.

Die Mandeln eine nach der anderen auf eine gefettete Silpat-Backmatte **legen**.

Bei 180°C zwei Mal 4 Min. **backen**.

LINZERTEIG

| | |
|---|---------|
| Butter | 330g |
| Mehl | 300g |
| Kartoffelstärke | 60g |
| Puderzucker | 110g |
| Feinsalz | 7g |
| Fleur de Sel | 3g |
| In der Mikrowelle gegartes Eigelb | 12g |
| Zitronenschale | 2 Stück |

Die Butter mit dem Flachrührer des Rührgeräts **bearbeiten**, bis sie weich ist.

Die restlichen Zutaten nach und nach **unterkneten**.

Mit der Teigwalze (4 mm) zwischen zwei Blättern Backpapier **ausrollen**.

Bei 160°C für 7 Min. **in den Ofen schieben**.

10 Scheiben mit einem Durchmesser von 8 cm **ausschneiden** und bei 160°C innerhalb von 6–8 Min. **fertigbacken**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Weißer Glasurmasse

Die Unterseite der Kuppel in weiße Glasur **tauchen**.

Die Kuppel komplett mit Polignac-Mandeln **bedecken**.

Auf die Scheibe aus Linzerteig **legen**.

Die Mandelkuppel in der Mitte des Tellers **anrichten**.

