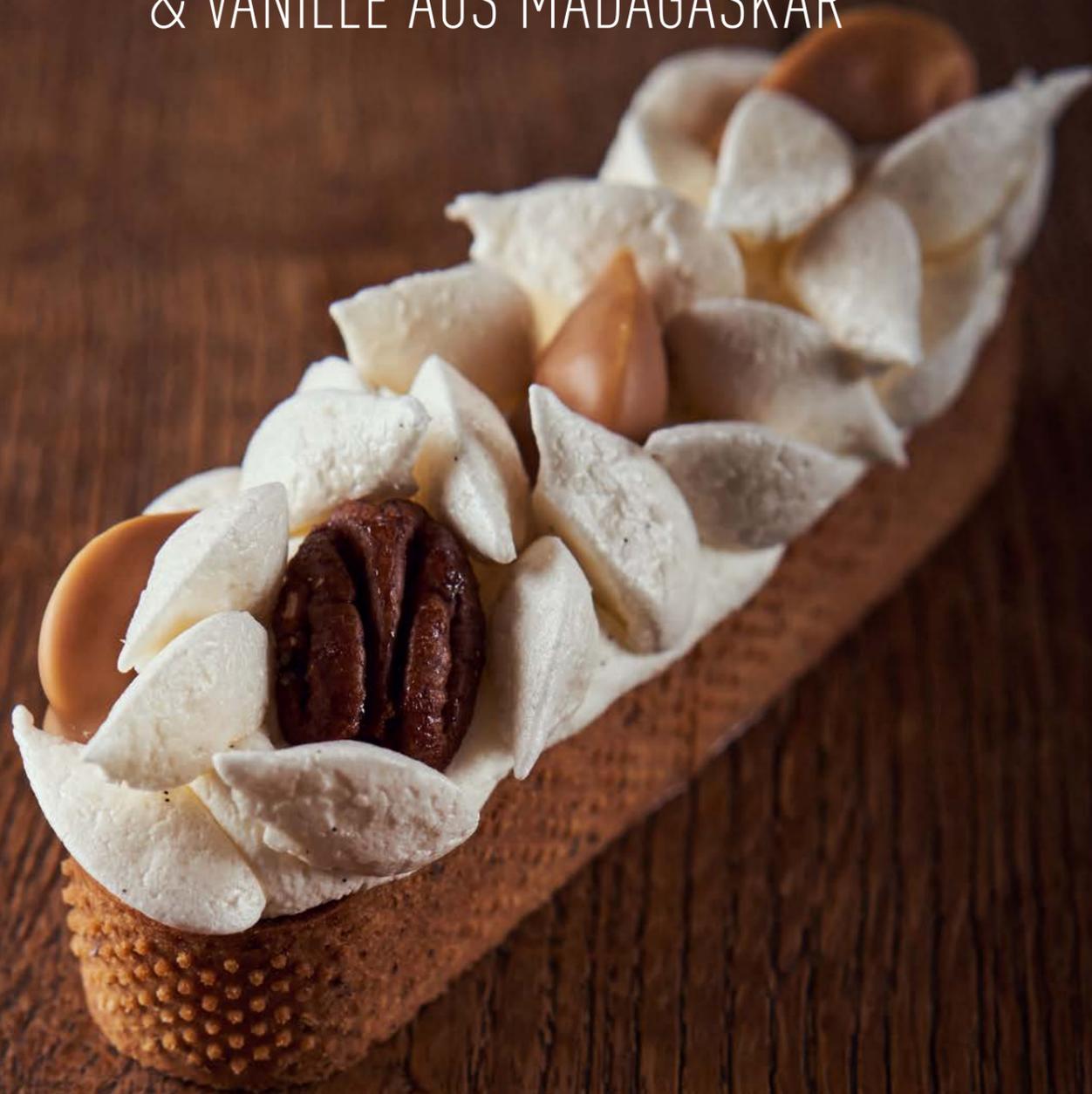


TARTE MIT PEKANNUSS-PRALINÉ & VANILLE AUS MADAGASKAR



FÜR 12 STÜCK

SÜSSER PEKANNUSS-TEIG

Butter	280g
Zucker	190g
Gemahlene Pekannüsse	100g
Fleur de Sel	2g
Mehl	460g
Eier	100g

Butter und Mehl im Rührgerät mit dem Flachrührer zu einer leicht krümeligen, gleichmäßigen Masse **verarbeiten**.

Die Eier-Zucker-Mischung bei höchster Geschwindigkeit zum Teig **hinzufügen**.

Anschließend die gemahlene Pekannüsse und Fleur de Sel **hinzufügen**. Alles verrühren, mit Frischhaltefolie **abdecken** und in den Kühlschrank **stellen**.

Den Teig auf eine Dicke von ca. 2 mm **ausrollen**.

Ovale Tartelettes-Formen damit **auslegen** und bei 170 °C 22 Min. blind **backen**.

VANILLECREME

Sahne (1)	150g
Sahne (2)	40g
Stärke	14g
Opalys-Schokolade	110g
Butter	100g
Vanilleschote NOROHY	1 Stück

Am Vortag die Vanilleschote **auskratzen** und in der kalten Sahne (1) **ziehen lassen**.

Mit Frischhaltefolie **bedecken** und in den Kühlschrank **stellen**.

Am nächsten Tag die Vanille-Sahne **aufkochen** (die Schote nicht entfernen), die Stärke in der Sahne (2) **auflösen**. Dann das Ganze wie eine Konditorcreme **aufkochen**. Leicht köchelnd über die Opalys-Schokolade **gießen** und alles mit dem Schneebesen vorsichtig **verrühren**.

Die Masse auf etwa 40 °C abkühlen **lassen** und die weiche Butter **hinzugeben**.

Mixen, in den Kühlschrank **stellen**.

ZARTSCHMELZENDES VANILLEKARAMELL

Zucker	100g
Sahne	50g
Butter	60g
Glukose	20g
Wasser	30g
Fleur de Sel	8g
Vanilleschote NOROHY	1 Stück

Am Vortag die ausgekrazte Vanilleschote in der warmen Sahne **ziehen lassen**.

Mit Frischhaltefolie **bedecken** und in den Kühlschrank **stellen**. In einem Topf aus Wasser, Zucker und Glukose ein helles Karamell **herstellen**.

Das Karamell mit der am Vortag hergestellten und aufgewärmten Vanille-Sahne **ablöschen**. Aufpassen, dass es nicht spritzt.

Die Temperatur auf ca. 40 °C fallen lassen und Butter sowie Fleur de Sel **hinzugeben**.

Bei Raumtemperatur **abkühlen lassen**, am nächsten Tag **verwenden**.

PEKANNUSS-PRALINÉ

Zucker	200g
Pekannüsse	200g

Die Pekannüsse ca. 12 Min. lang bei 170 °C **rösten**.

Ein trockenes braunes Karamell **herstellen**, anschließend die Pekannüsse hinzugeben. Mit dem Teigschaber **vermischen**.

Auf ein schwarzes, mit Backpapier versehenes Blech **legen**.

Nach dem Abkühlen die Pekannüsse in einem Häcksler **hacken**, bis eine Praliné-Masse entsteht.

FRANZÖSISCHES BAISER

Zucker (1)	175g
Eiweiß	110g
Zucker (2)	50g
Stärke	15g
Dulcey-Schokolade	300g

Das Eiweiß zu festem Schnee **schlagen** und in 3 Teilen den Zucker (1) **hinzufügen**. Den Zucker (2) und die Stärke mit einem kleinen Schneebesen „trocken“ **mischen**.

Die trockene Mischung in das aufgeschlagene Eiweiß **einrieseln** lassen und alles vorsichtig mit dem Teigschaber vermengen.

Die Flammen mit einem Spritzbeutel mit Saint-Honoré-PM-Tülle **aufspritzen**. Bei 110 °C Umluft 2 Stunden **backen**. Die Flammen an einem trockenen Ort **aufbewahren**.

Nach dem Backen und Abkühlen einige Flammen mit der Dulcey-Schokolade **überziehen**.

Kleine Flammen mithilfe eines Zahnstochers in die Schokolade tauchen und den Überzug anschließend auf einem kleinen Blatt Backpapier **fest werden lassen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Tartelettesböden mithilfe eines Pinsels mit geschmolzener Dulcey-Schokolade **bestreichen**.

Etwas Pekannuss-Praliné (ca. 30g) auf die Tartelettesböden **geben**. Es können auch einige geröstete Pekannussstückchen hinzugefügt werden.

Törtchen randvoll mit Vanillecreme **befüllen**.

Mithilfe eines Spritzbeutels das weiche Karamell als Füllung in die Vanillecreme **spritzen**.

Ein wenig (zuckerfreie) Sahne mit etwas Vanille **aufschlagen** und die Törtchen damit kuppelförmig **glattstreichen**.

Die kleinen Baiser-Flammen, das Dulcey-Baiser und einige geröstete Pekannussstückchen harmonisch auf dem Törtchen **verteilen**.

Kalt stellen, vor dem Verkosten 10–15 Min. bei Zimmertemperatur **anwärmen lassen**.

