

Hier und heute

Birnen-Haselnusstörtchen

Patissier Matthias Ludwigs backt raffinierte Birnen-Haselnusstörtchen und zeigt, wie man dafür eine feine Pralinécreme zaubert.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa 10 Ringe Ø 6 cm

Zutaten für das Birnenkompott

- 180 g Birnen
- 60 g Gelierzucker 3:1
- 5 ml Zitronensaft
- ½ Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- nach Belieben zusätzlich 7 ml Birnenbrand (Williams)

Zutaten für den Haselnuss-Baiserboden

- 2 Eiweiße
- 25 g Zucker
- 65 g Puderzucker, gesiebt
- 25 g gemahlene Mandeln
- 45 g gemahlene Haselnüsse

Zutaten für die Praliné-Crèmeux (Pralinécreme)

- 90 ml Vollmilch
- 90 g Sahne (35 %)
- 2 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 2½ Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 120 g Haselnuss-Praliné (alternativ 80 g Haselnussmus und 40 g Puderzucker)
- 70 g Milkschokolade (40 %), gehackt
- 150 g Sahne (35 %), cremig geschlagen

Zubereitung

Für das Birnenkompott die Birnen schälen und sehr klein würfeln. Mit Zitronensaft und etwas ausgekratztem Vanillemark in einen Topf geben und erwärmen. Gelierzucker einrühren und unter Rühren ein bis zwei Minuten sprudelnd kochen, bis eine Bindung entsteht. Vom Herd nehmen und nach Belieben Birnenbrand einrühren. Heiß in Förmchen oder Eiswürfelbehälter von circa Ø 4 cm x 2,5 cm füllen (jeweils circa 25 g abwiegen). Rasch abkühlen lassen und vollständig durchfrieren.

Tipp: Wer keine passende Form hat, kann auch kleine Birnenkerne auf eine Platte oder Teller setzen und durchfrieren.

Für die Haselnuss-Baiserböden Eiweiße mit Zucker zu einem festem, aber noch geschmeidigen Eischnee aufschlagen. Puderzucker sieben und mit gemahlenden Mandeln und Haselnüssen vermengen. Nach und nach, aber zügig, unter den Eischnee heben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auf eine Größe von circa 20 x 30 cm streichen. Bei 180 °C Umluft 15 bis 18 Minuten goldbraun backen. Den fertigen Baiserboden samt Backpapier auf ein Gitter ziehen und auskühlen lassen. Ein zweites Backpapier

Hier und heute

auflegen, das Backblech aufsetzen, alles wenden und das Backpapier vorsichtig abziehen. Mit den Törtchenringen zehn kleine Böden ausstechen.

Tipp: Böden am besten mit einem Ausstecher formen, der circa 1 cm kleiner als die Törtchenringe, dann lassen sie sich besser einlegen.

Für die Praliné-Crèmeux (Pralinécreme) kurz Milch und Sahne kurz aufkochen. Eigelbe und Zucker verrühren und die Milch-Sahne unter Rühren einlaufen lassen. Alles in den Topf zurückgeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren leicht andicken lassen, „zur Rose abziehen“.

(Info: „Zur Rose abziehen“ bedeutet das vorsichtige Erhitzen einer Masse, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, die geprüft wird, indem man einen Löffel o.ä. in die Creme taucht, dann mit dem Rücken nach oben hält und darauf pustet. Ergibt sich eine wellenförmige Linie, die an eine Rose erinnert, ist die richtige Konsistenz erreicht.)

Die Creme vom Herd nehmen und die Gelatine einrühren. Haselnuss-Praliné und gehackte Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße Masse darüber gießen. Alles eine Minute stehen lassen, dann glattrühren und auf 28 bis 30 °C abkühlen. Zum Schluss die geschlagene Sahne in zwei Etappen unterheben. Da die Creme schnell fest wird, möglichst zeitnah verwenden.

Fertigstellen

Die Törtchenringe leicht einfetten und mit Puderzucker ausstreuen. Auf eine mit Backpapier belegte Platte stellen (z. B. Glasboden des Kühlschranks). Baiserböden einlegen. Zu etwa zwei Dritteln mit Praliné-Crèmeux füllen und die gefrorenen Birnenkerne mittig eindrücken. Mit dem restlichen Praliné-Crèmeux auffüllen, glattstreichen und die Törtchen einfrieren. Zwei bis drei Stunden vor dem Servieren gefroren aus den Ringen drücken (hierfür die Ringe kurz mit den Händen anwärmen), auftauen lassen und nach Wunsch dekoriert servieren.