

Kürbis Macaron Törtchen

Vorgestellt von Emily Gorden

ZUTATEN

Für 12 Törtchen

Für den Kürbisboden:

- 150 g Kürbispüree
- 100 g Ei (ca. 2 Eier Größe M)
- 150 g Zucker
- 10 g Zuckerrübensirup
- 110 g zimmerwarme Butter
- 20 g Milch
- 280 g Mehl
- 10 g Stärke
- 100 g Sahne
- 1 g Salz
- 2 g Pumpkin Spice Gewürz

Für die weiße Schokoladenmousse:

- 300 g Sahne
- 130 g Weiße Schokolade

Für die Macarons:

- 58 g Puderzucker
- 58 g Mandelmehl
- 22 g Eiweiß
(ca. ½ Eiweiß von einem Ei Größe M)
- Lebensmittelfarbe nach Belieben
- 108 g Eiweiß (von ca. 3-4 Eiern Größe M)
- 276 g Zucker
- 100 g Wasser



ZUBEREITUNG

Backofen auf 175 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Kürbisboden Kürbispüree mit Ei, Zucker, Zuckerrübensirup, Butter, Milch, Mehl, Sahne, Salz und Spice Gewürz zu einem glatten Teig verrühren und auf ein Backpapier aufstreichen und im Ofen etwa 15 Minuten backen.

Für das Schokoladenmousse Sahne erhitzen, über die gehackte Schokolade gießen und glatt rühren. Abkühlen lassen, am besten über Nacht. Dann aufschlagen.

Für die Macarons Puderzucker, Mandelmehl und das erste Eiweiß verkneten, bis eine marzipanähnliche Masse entsteht. Zucker und Wasser in einem Topf auf 118 °C erhitzen. Währenddessen das zweite Eiweiß anschlagen, bis es schaumig ist. Den heißen Zuckersirup langsam einlaufen lassen. Die Masse weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist (italienische Meringue).

Je 80g von der Meringue zur Mandelmasse geben und vorsichtig unterheben, bis eine zähfließende Konsistenz entsteht (Macaronage). Die Masse nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und gleichmäßig auf eine Macaronmatte dressieren. Macarons bei Raumtemperatur leicht antrocknen lassen, bis die Oberfläche nicht mehr klebrig ist. Anschließend bei 145 °C Ober-/ Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

Aus dem Kürbisboden kleine Kreise ausstechen, mit Mousse füllen und mit einem Macaron als Dekoration vollenden.