

Hier und heute



Crème brûlée Törtchen

Die Crème brûlée Törtchen von Matthias Ludwigs sind ein himmlischer Genuss aus Biskuit, Mousse und einer feinen Vanille-Einlage.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa 6 Stück von circa 6 cm Durchmesser

Zutaten für den Biskuit

- 2 Eier (Klasse M)
- 60 g Zucker
- 50 g Mehl, Typ 405
- 10 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- etwas Vanillemark oder Vanillepaste

Zutaten für die Crème brûlée-Einlage

- 150 g Sahne
- 150 ml Milch
- 1/2 Vanilleschote
- 3 Eigelbe (Klasse M)
- 50 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt

Zutaten für die Crème brûlée Mousse

- 180 ml Milch
- 1/2 Vanilleschote
- 3 Eigelbe (Klasse M)
- 55 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 210 g Sahne, cremig geschlagen

Zutaten für die Fertigstellung

- etwas brauner Zucker zum Abflämmen oder Karamellzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Biskuit Eier, Zucker, Salz und Vanille luftig aufschlagen. Mehl und Stärke sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse dünn und gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft circa 8-10 Minuten backen, bis der Biskuit hellgolden und elastisch ist. Auskühlen lassen, das Backpapier abziehen und 12 Teigböden mit den Dessertringen ausstechen.

Für die Crème brûlée Einlage Milch, Sahne und Vanilleschote kurz aufkochen. Die Eigelbe mit Zucker verrühren und die heiße Milch-Sahne unter Rühren dazugeben. Die Masse in den Topf zurückgeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren leicht andicken lassen (zur Rose abziehen). Die Vanilleschote entfernen und die Gelatine einrühren und die Crème brûlée Masse in kleine Silikon- oder Eiswürfelformen gießen und vollständig gefrieren lassen. Für die Crème brûlée Mousse Milch mit Vanilleschote kurz aufkochen. Die Eigelbe mit Zucker verrühren und die heiße Vanille-Milch unter Rühren dazugeben. Alles in den Topf zurückgeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren leicht andicken lassen (zur Rose abziehen). Die Vanilleschote entfernen und die Gelatine einrühren und die Mousse fingerwarm abkühlen lassen. Dann die Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben.

Hier und heute



Fertigstellung

Jeweils einen Biskuitboden in die Dessertringe setzen. Etwas Crème brûlée Mousse einfüllen. Die gefrorene Crème brûlée Einlage einsetzen und mit weiterer Mousse auffüllen. Mit einer dünnen Biskuitscheibe abschließen. Die Törtchen circa 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen.

Tipps

- Die Törtchen vor dem Servieren mit etwas braunem Zucker abflämmen oder mit etwas Karamellzucker bestreuen.
- Übrig gebliebene Eiweiße lassen sich gut einfrieren, so dass sie später für andere Rezepte verwendet werden können. Am besten jeweils beschriften und in passender Menge portionieren.