

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Choux-Törtchen

mit dunkler Nougatcreme & Birnenkompott

Zutaten

Für etwa 10 Törtchen

Für den Brandteig:

125 ml Milch
125 ml Wasser
100 g Butter
170 g Dinkelmehl Type 630
4 Bio-Eier
1 Prise Salz
1 EL Rohrzucker

Für den Keksteig:

50 g Butter
30 g Rohrzucker
0.25 TL gemahlener Zimt
70 g Dinkelmehl Type 630
50 g grob gehackte Haselnüsse

Für die Nougatcreme:

250 ml Sahne
200 g VIVANI Dunkle Nougat Schokolade
200 g Frischkäse

Für das Birnenkompott:

4 Birnen
1 Bio-Orange, Saft + etwas Abrieb
2-3 EL Ahornsirup
1 Prise Zimt
1 Prise Vanille

Außerdem:

etwas Puderzucker zum Bestreuen

So wird's gemacht

01 Als erstes die Nougatcreme vorbereiten. Dazu die Sahne in einem Topf aufkochen. Die Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Die heiße Sahne dazugeben, verrühren und schmelzen lassen. Mit dem Pürierstab mixen, damit die Masse besonders glatt wird. Mindestens 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

02 Dann den Keksteig herstellen. Dazu alle Zutaten miteinander verkneten und kühl stellen.

03 Nun für den Brandteig Milch und Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen lassen.

04 Das Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel einrühren. So lange rühren, bis sich eine weiße Schicht am Boden bildet. Den Teigklumpen in eine Schüssel umfüllen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

05 Nacheinander jedes Ei gründlich mit dem Mixer unterrühren, bis der Teig geschmeidig ist.

06 Den Backofen auf 190 °C Heißluft vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten (ca. 5 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

07 Dann den Keksteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise von ebenfalls 5 cm Ø ausstechen. Die Kekskreise nun auf die Brandteig-Rosetten legen. Ein paar grob gehackte Haselnüsse leicht in den Keksteig drücken.

08 Die Törtchen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun sind. Während des Backens die Ofentür nicht öffnen, da die Brandteig-Törtchen sonst in sich zusammenfallen können.

09 Währenddessen das Birnenkompott für die Füllung kochen. Dazu die (nach Belieben geschälten) Birnen in Würfel schneiden und mit allen anderen Zutaten in einen Topf geben. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Abkühlen lassen.

10 Die Törtchen im ausgeschalteten Ofen bei offener Tür auskühlen lassen, erst anschließende rausholen. Danach die Törtchen jeweils waagrecht halbieren, wobei der untere Boden etwas größer sein sollte als der obere Deckel.

11 Jetzt die Choux befüllen. Zunächst eine Schicht abgekühltes Birnenkompott auf den Böden verteilen.

12. Dann die kalte Nougatcreme aus dem Kühlschrank holen, den Frischkäse dazugeben und die Masse mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Die Nougatcreme in einen Spritzbeutel geben und dekorativ auf das Kompott spritzen. Den Deckel wieder aufsetzen und mit einem Hauch Puderzucker bestäubt servieren.