

Genießen

Sophie Mussotter

Donnerstag, 21.03.2024

Karotten-Frischkäse-Törtchen mit Kirschkompott und Florentiner-Chip

Für 6 Personen

Zutaten:

Für den Karottenbiskuit:

250 g Karotten
200 g gemahlene Haselnüsse
etwas Salz
etwas Vanille
50 g Vanille-Puddingpulver
1 TL Backpulver
1/2 TL gemahlener Kardamom
4 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)

Für die Frischkäsecreme:

150 g Schlagsahne
1/2 Vanilleschote
300 g Doppelrahmfrischkäse
75 g Puderzucker
2 TL fein abgeriebene Bio-Limettenschale
1-2 EL Limettensaft
etwas Salz

Für das Kirschkompott:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht ca. 350 g)
1/2 Vanilleschote
1 Bio-Zitrone
50 g Zucker
etwas Salz
20 g Vanille-Puddingpulver

Für die Florentinerchips:

15 g Butter
25 g Zucker
1 EL flüssiger Honig
1 EL Schlagsahne
etwas Salz
etwas Vanille
45 g Mandelblättchen

Außerdem:

Backblech
Backpapier für das Blech
Zucker für die Arbeitsfläche
Runder Ausstecher (Ø ca. 7cm)
Einmalspritzbeutel mit Sterntülle
Backpapier für die Florentinerchips
Kuchenrolle
Runder Ausstecher (Ø ca. 4 cm)



ggf. Öl zum Ausstechen der Florentiner-Plätzchen
Halbierte Pistazienkerne und essbare Blüten zum Anrichten

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Karottenbiskuit** die Karotten putzen, schälen und abbrausen. Karotten trocknen und auf einer Vierkantreibe fein raspeln.

Sophies Tipp: Karottenraspeln mit einem sauberen Geschirrtuch oder Küchenrolle etwas abtrocknen.

3. Haselnüsse, 1 große Prise Salz, Vanille, Puddingpulver, Backpulver und Kardamom in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen.
4. Eiweiß mit 50 g Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen.
5. Eigelb mit 50 g Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen.
6. Zuerst die Karotten, dann die Haselnussmischung mit einem Silikonschaber unter die Eigelbmasse heben.
7. Eischnee vorsichtig ebenso unterheben.
8. Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und im heißen Ofen etwa 10-12 Minuten goldbraun backen.
9. Inzwischen die Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen.
10. Gebackenen Biskuit auf die bestreute Fläche stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit auskühlen lassen.
11. Inzwischen **für die Frischkäsecreme** die Sahne in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.

Sophies Tipp: Die Schlagsahne bitte nicht zu stark schlagen.

12. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Sophies Tipp: Die ausgekrazte Schote kann später in das Kirschkompott gegeben werden.

13. Vanillemark, Frischkäse, Puderzucker, Limettenschale und -saft und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers glattrühren.
14. Sahne kurz unter die Frischkäsecreme heben und die Creme in einen Spitzbeutel mit Sterntülle füllen und kaltlegen.
15. Inzwischen **für das Kirschkompott** Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, 250 ml Saft dabei auffangen.
16. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
17. Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale ohne die weiße Haut mit einem Sparschäler in Streifen dünn abschälen. 2 EL Zitronensaft auspressen.
18. 5 EL aufgefangenen Kirschsafte, 2 EL Zucker und Puddingpulver in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
19. Restlichen Kirschsafte, restlichen Zucker, Vanillemark und -schotenhälften, Zitronenschale und 1 Prise Salz in einem kleinen Topf aufkochen.
20. Sobald die Saftmischung kocht, die Puddingpulver-mischung durchrühren und unter Rühren in die Saftmischung geben und kurz kochen.
21. Saftmischung mit 1-2 EL Zitronensaft abschmecken und mit den Kirschen vermengen.
22. **Für die Florentinerchips** den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
23. Butter, Zucker, Honig, Sahne, 1 Prise Salz und etwas Vanille in einen kleinen Topf geben, aufkochen und 2-3 Minuten bei milder Hitze kochen.

24. Mandeln unterheben und sofort zwischen 2 Bögen Backpapier dünn ausrollen.
25. Florentinerplatte auf ein Backblech legen. Oberes Backpapier abziehen. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 5 Minuten goldbraun backen.

Sophies Tipp: Falls gewünscht, kann man die Florentinerplatte vor dem Backen rund (Ø ca. 4cm) ausstechen und dann backen. Das Ausstechen der Florentinermasse geht besonders einfach, wenn Sie den Ausstecher zuvor in etwas Öl tunken.

26. Florentinerplatte auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen in Stücke brechen.

Sophies Tipp: wenn Sie die Chips nicht gleich benötigen, können Sie diese in einer Dose luftdicht verpackt lagern.

27. **Zum Anrichten** aus dem Karottenbiskuit mit einem runden Ausstecher (Ø ca. 7cm) 18 Taler ausstechen.
28. Frischkäsecreme auf einen Biskuitboden dressieren, zweiten Biskuitboden daraufsetzen, Frischkäsecreme wieder aufdressieren und Vorgang wiederholen.
29. Mit Pistazien und eventuell essbaren Blüten garnieren.
30. Zitronenzesten und Vanilleschoten aus dem Kompott nehmen. Biskuitstapel mit Kirschkompott und Florentinerchips garniert servieren.

Sophies Tipp: Weitere Serviervorschläge:



Das Dessert in einer eckigen Form (ca. 20x30 cm) in 2 Schichten anrichten ...



oder im Glas geschichtet servieren. (siehe Fotos)