

## Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 13.09.2019

### Birnen-Schokoladenterrine

Für 2 Terrinen, für ca. 20 Stücke

#### Zutaten:

##### Für den Haselnuss-Mandel-Baiserboden

60g gemahlene, geröstete Haselnüsse  
40g gemahlene, geröstete Mandeln  
20g Weizenstärke  
150g Zucker  
3-4 Eiweiß (ca. 100g)  
30g Butter, flüssig

##### Für die Schokoladenmousse

2 Blatt Gelatine (4g)  
180g Zartbitterkuvertüre (55%)  
400g Sahne  
2 Eier (Größe M)  
60g Zucker  
20ml Weinbrand

##### Für die Birnenmousse

3 Blatt Gelatine (6g)  
150g Sahne  
200g Birnenpüree, gesüßt  
(frisch gedünstet oder Dosenware)  
2 Eigelb (ca. 40 g)  
10 g Stärke  
30 g Zucker

##### Für die dunkle Schokoladenglasur

6 Blatt Gelatine (12g)  
120 ml Wasser  
200g Zucker  
85g Kakao  
100g Sahne

#### Außerdem

2 Terrinenformen Größe ca. 26cm lang, 8 cm breit, 7,5 cm hoch (alternativ eine Kastenform und diese dann mit Klarsichtfolie oder Backpapier auslegen)  
2 kleine Terrinenformen 26cm lang, 4cm breit (alternativ ein Plastikbehältnis)  
etwas Schokoladendekor und kleine Birnenstückchen zur Dekoration

#### Zubereitung:

1. Für den Haselnuss-Mandel-Baiserboden auf Backpapier jeweils 2 Rechtecke in der Größe der verwendeten Terrinen aufzeichnen (2x 26cmx8cm und 2x 26cmx4cm). Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Haselnüsse, Mandeln, Stärke und 100g Zucker mischen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker (50g) zu einem festen Eischnee schlagen. Die Haselnuss-Mandelmischung unter das





geschlagene Eiweiß heben. Etwas von der Masse unter die flüssige Butter rühren und unter die Haselnuss-Mandel-Eischnee-Masse heben.

3. Die Baisermasse auf die vorgezeichneten Backpapiere streichen und im vorgeheizten Backofen 18 bis 20 Minuten backen.

4. Für die Schokoladenmousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zartbitterkuvertüre schmelzen, dabei nicht erhitzen. Die Sahne steif schlagen.

5. Eier und Zucker über dem Wasserbad erst warm (ca. 45° - 50°C) schlagen und dann zu einer kalten, cremigen Masse (ca. 38°C) schlagen.

6. Den Weinbrand anwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die flüssige Zartbitterkuvertüre flott in die Eimasse rühren, Weinbrand mit der Gelatine zufügen und vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

7. Für die Birnenmousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen.

8. Etwas Birnenpüree (ca. 60g) mit dem Eigelb und der Stärke anrühren. Restliches Birnenpüree (ca. 140g) mit dem Zucker aufkochen, die Eigelb-Stärkemischung unter das kochende Birnenpüree rühren, abbinden und abkühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf unter leichter Hitze auflösen und in das Birnenpüree rühren. Die geschlagene Sahne unterheben, die Birnenmousse in die kleinen Terrinenformen füllen und einfrieren.

9. Für die dunkle Schokoladenglasur die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

10. Wasser und Zucker aufkochen, Kakopulver und Sahne in die heiße Flüssigkeit rühren und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine ausdrücken, in die köchelnde Schokoladenmasse rühren und auflösen. Die dunkle Schokoladenglasur durch ein feines Sieb passieren und etwas abkühlen lassen.

**Unser Tipp:** Man kann die dunkle Schokoladenglasur in einem dichtschießenden Behälter sehr gut im Kühlschrank eine Woche aufbewahren.

11. Zum Fertigstellen der Birnen-Schokoladenterrinen das gefrorene Birnenmousse aus der Form lösen. Die großen Terrinenformen mit Backpapier oder Klarsichtfolie auslegen. Etwa ein Viertel der Schokomousse in die großen Terrinenformen füllen und an den Seiten mit einem Löffel Richtung Terrinenrand hoch streichen. Das gefrorene Birnenmousse einlegen, mit Schokomousse bedecken, den kleinen Haselnuss-Mandel-Baiserboden einlegen und mit der restlichen Schokoladenmousse auffüllen. Den größeren Baiserboden auflegen und mindestens drei Stunden tiefkühlen. Man muss die großen Terrinenformen nicht mit Backpapier oder Klarsichtfolie auslegen. Man kann die Terrinenformen auch ohne Backpapier oder Klarsichtfolie füllen. Die Form zum Stürzen kurz unter warmes Wasser halten.



12. Die Schokoladenglasur erwärmen, nicht erhitzen, in einen Messbecher füllen, die gefrorene Terrine aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stellen, die Terrinen mit der Schokoladenglasur übergießen, die Glasur ca. 10 Minuten im Kühlschrank festwerden lassen, anschließend die Terrinen langsam auftauen lassen (dauert ca. 3 -4 Stunden im Kühlschrank).

13. Die Birnen-Schokoladenterrinen nach Belieben mit Schokodekor oder kleinen Birnenstückchen dekorieren und in Stücke schneiden.