

Genießen

Kevin Kugel

Donnerstag, den 08.12.2022

Maronen-Baiser-Törtchen mit Vanillesahne

Für 12 Stück

Zutaten:

Für die Vanillesahne:

1 Vanilleschote
250 g Sahne
12 g Puderzucker

Für die Maronencreme:

1 Blatt Gelatine, weiß
2 Eigelb (Größe M, 40 g)
25 ml Milch
50 g Sahne
12 g Vollmilchkuvertüre
75 g Maronenpüree, gesüßt

Für das Baiser:

2 Eiweiße (Größe M)
65 g Zucker
65 g Puderzucker

Für das Quittengel:

75 ml Quittensaft
20 g Zucker
1 Msp. Agar Agar (1 g)

Für die Deko:

Back-Kakao
restliche Maronencreme von oben
Bronzefenchel (alternativ 24 Minzblätter)
Walnüsse, geröstet
Pekannüsse, geröstet
Glasierete Maronen

Zubereitung:

1. Für die **Vanillesahne zwei Tage vorher** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Ausgekratzte Vanilleschote, Vanillemark, Sahne und Puderzucker in einen Topf geben und aufkochen. Gekochte Vanillesahne abdecken und im Kühlschrank mindestens 48 Stunden stehen lassen.
2. Für die **Maronencreme** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Milch und Sahne in einer Rührschüssel über dem Wasserbad schaumig rühren und zur Rose abziehen. Zur Rose abziehen heißt, die schaumige Masse bei mittlerer Hitze unter Rühren auf 80 Grad bis 85 Grad andicken. Die Konsistenz ist genau richtig, wenn die Creme auf der Löffelrückseite bei leichtem Anpusten ein wellenförmiges Muster hinterlässt.
3. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit der Vollmilchkuvertüre in die Eigelbmasse geben. Zum Schluss das Maronenpüree zugeben und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Creme abgedeckt im Kühlschrank auskühlen lassen.
4. **Am Tag selbst** für das **Baiser** ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiße mit Zucker in einer Rührschüssel über dem Wasserbad bei mittlerer Hitze unter Rühren auf 60°C erhitzen. Rührschüssel in kaltem Wasser abschrecken und direkt in der Küchenmaschine aufschlagen. Wenn das Eiweiß kalt und stabil aufgeschlagen ist, den Puderzucker auf das



geschlagene Eiweiß sieben und unterheben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen, 12 hochgezogene Tupfen (werden später die Pilzstiele) auf das vorbereitete Backblech dressieren und für mindestens 3 Stunden bei 50°C Umluft im Ofen trocknen.

5. Für das **Quittengel** den Quittensaft in einen Topf geben. Zucker und Agar Agar trocken mischen und unter den Quittensaft rühren. Alles zusammen 5 Sekunden kochen. Danach abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Unser Tipp: Die Maronencreme und das Quittengel kann man gut am Vortag vorbereiten.

6. Zum **Anrichten** die **Maronencreme** von Hand glattrühren. Die ausgekratzte Vanilleschote aus der **Vanillesahne** nehmen. Vanillesahne in der Küchenmaschine leicht aufschlagen. Das **Quittengel** von Hand glattrühren.

7. Die Baisers auf den 12 Desserttellern verteilen. Die glatt gerührte Maronencreme in einen Spritzbeutel füllen auf den Baiser dressieren. Die Vanillesahne mit einer sehr großen Spritzdüse über die Maronencreme dressieren, so dass eine Pilz-Form entsteht. Anschließend mit etwas Back-Kakao bestäuben.

8. Das glattgerührte Quittengelee im Wechsel mit der Maronencreme in kleine Tupfen um den Pilz auf den Teller dressieren. Das Ganze mit Bronzefenchel (oder jeweils zwei Minzblättern), Walnüssen, Pekannüssen und glasierten Maronen dekorieren.

Unser Rezept-Tipp:

Glasierte Maronen

50 g Zucker

60 ml Wasser

200 g Maronen (küchenfertig, gekocht und vakuumiert)

1 EL Butter

Zubereitung:

1. Für die glasierten Maronen den Zucker in einer trockenen Pfanne bei geringer Hitze unter Rühren langsam goldgelb schmelzen lassen.
2. Mit Wasser aufgießen und ohne umzurühren einkochen lassen.
3. Die Maronen in den Karamell geben, kurz erwärmen und die Butter einrühren. Ab und zu umrühren und gleichmäßig verteilen.