Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TARTELETTES MONT BLANC (KASTANIEN TARTELETTES „MONT BLANC“)

ZUBEREITUNG: 30 MIN.

Ich LIIIiiiiiiiiebe Kastanien Creme. Ich esse sie direkt aus dem Glas mit etwas Naturjoghurt dazu. Es ist soooo lecker, ich bereite es oft selber vor, mit etwas Vanille, aber auch Tonkabohnen oder noch einem Schuss Baileys! hoooo es ist noch besser als die bekannte Schokoladen-Creme.

Die Frage ist aber, was kann ich damit tun. So pur ist sie ein Délice, aber in einem Kuchen oder Nachtisch ist es fantastisch. Man muss nur etwas Fantasie haben!

In Frankreich wird die Creme de chataîgnes oft mit Creme, Fromage blanc oder Joghurt kombiniert in einem Nachtisch, der dann „Mont Blanc“ heißt. Die Kombination ist einfach gut, süß aber nicht zu sehr und bringt etwas Frische in den Mund. Ich habe heute statt puren Joghurt, eine kalte Creme mit Kastanien-Likör zubereitet, etwas Zartbitterschokolade und selbstverständlich Crème de chataîgnes!

Es war einfach sehr lecker. Ich fand es so toll, dass ich eine Variation davon in meinen nächsten Kochkursen als Nachtisch servieren werde. Mit einem Kastanien-Likör Parfait, einem knusprigen Kastanien-Boden, Kastanien-Creme und kandierten Kastanien oben drauf …. ich muss leider noch ein bisschen warten, da ich noch gar nicht soo fit bin. Aber nächste Woche hoffentlich wird es soweit sein. □□

Ich muss aber zugestehen, dass ich ein bisschen getrickst habe und einen fertigen Tartelette Boden genommen habe. (ein Rezept dafür teile ich aber trotzdem mit euch !)

Zutaten für 4 Kastanien Tartelettes „Mont Blanc“ :

4 Schokoladen-Tartelettesböden (ich habe sie von hier aber das Rezept findet Ihr auch hier ! aber mit etwas Kakao, und wenn Ihr fragt, man kann bis 10 Tartelettes mit einmal Teig backen ! □□)

150-200 g Zarbitter-Schokolade , Gold Lebensmittelfarbe

Creme: 2 Eigelbe, 25 g Zucker, 3 EL Kastanien-Likör, 1/2 TL Agar-agar, 210 g griechischer Joghurt

150- 200 g Kastanien-Creme (Rezept hier) , 150- 200 g griechischer Joghurt (ungefähr 4 gute EL)

Utensilien: Hablkugel Silikonform,

1- Als Erste die Halbschalen aus Schokolade basteln. Ich habe sie in 3 Mal gemacht. Die Schokolade schmelzen und eine Schicht überall streichen, die Form in den Kühlschrank lassen bis es fest wird. Dann wieder mit ein bisschen Schokolade streichen und wieder abkühlen. Die Schalen müssen hart genug sein, um sie aus der Form nehmen zu können. Sonst habt Ihr das Problem, dass sie danach brechen werden. Und wenn es schon mit Creme gefüllt ist, ist es eher ärgerlich! □□ Also lieber ein bisschen mehr Schokolade als zu wenig!

2- Die Creme:

Die Eigelbe mit dem Zucker schlagen bis es weiß wird....

und so soll es aussehen:

Den Kastanien-Likör mit etwas Agar-Agar erhitzen, rühren und zu der Eiermischung eingeben.

Das Ganze dann mit dem Joghurt mischen ....

Wenn die Schokolade bereit und fest ist .....

... die Creme darin geben und

...die gefüllte Form dann in den Kühlschrank für 1 bis 1,5 Stunden platzieren.

3- Basteln:

Die Tartelettes Böden mit eine gute EL griechischen Joghurt befüllen..... dann kommt einen guten EL Kastanien Creme drüber ....

... und dann wird die Halbkugeln drüber gekippt. Ich muss zugestehen: ihr müsst die Kugeln vorher rausnehmen und direkt (mit einem Schwung) auf die Tartelette umkippen.

Dieses Dessert muss direkt mit einem „Café ardéchois“ (mit einem Schuß Likör!) serviert werden!

Für die Deko habe ich sie mit etwas Goldpuder verziert, aber man kann sie genauso gut mit etwas Zartbitter-Kakao **bestauben.**

Das Beste an diesen Tartelettes ist, wenn man den Schokoladen-Deckel mit dem Löffeln bricht und die Creme rausnimmt! Mmmmmm un vrai régal!

Es war einfach Délicieux und ich hoffe Ihr backt es nach!

Lässt euch nicht einschüchtern von der Zubereitung der Tartelette Böden. Man kann sie sehr gut bis 10 Tage vorher backen und in einer Karton Schachtel aufbewahren. Dann einfach nur wie beschrieben verzieren.

Lasst es euch schmecken! Und ganz liebe Grüße!

GROS BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de