Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GATEAU DE MACARONS MYRTILLES ET VIOLETTES (MACARONS KUCHEN MIT BLAUBEEREN UND VEILCHEN)

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

Und schon bin ich wieder da! Versprochen ist versprochen: hier gibt es mein Rezept für dieses kleine Kunstwerk. Dieses Rezept ist mir gestern früh in meiner Küche so eingefallen.

Ich wollte einen Macarons Kuchen zaubern aber wusste nicht ganz genau, was darein kommen würde. Ich habe also angefangen mit Macarons Rezept „tant pour tant“ mit italienischem Baiser, das ich euch gestern gezeigt habe. Dann gab es also Eigelbe übrig. (eigentlich 4, weil ich das Rezept 2 Mal gemacht habe …. hahaha ich habe noch eine kleine Überraschung für euch, wenn Ihr lieb seid □□).

Also diese 4 Eigelbe sollte verwendet werden. Ich habe natürlich eine Basis Crème Patissière gemacht. Diese wurde dann als eine kleine **Crème mousseline** verwandelt und mit Veilchen Backaroma verfeinert.

Und jetzt stellte sich die Frage, mit welchem Obst kann ich es doch kombinieren? Im Tiefkühlschrank gab es entweder Himbeeren oder Blaubeeren zur Verfügung. Da ich schon mein Paris-Berlin mit Himbeeren gemacht habe, habe ich mich für die Blaubeeren entschieden.

Und somit wurde es ein Blaubeeren-Veilchen Kuchen! Aber ich bin nicht fertig mit meiner Anekdote. Ich habe meinen Kuchen dann mit einem schnellgemachten Blaubeer-Eis gefüllt, aber beim nächsten Mal werde ich es lieber mit einer Blaubeeren-Ganache (die ich auch parat hatte) füllen. Das kleine Problem war, dass der Kuchen komplett gefroren war! Wir können uns nicht beklagen es war total lecker. Aber wie ich es schon geschrieben habe , diese Italienische Baiser Rezept ist mir zu trocken und hier habe man es sehr viel bemerkt.

Also Fazit: lieber frischem Obst und eine nicht zu feste Ganache als Füllung nehmen, sodass die Feuchtigkeit in die Macarons Schalen „ziehen“ kann. Es wird wesentlich zarter.

Denkt dran: einmal bereit (die Variante ohne Eis), bitte den Kuchen 2 Stunden in dem Kühlschrank ziehen lassen, und dann genießen.

Zutaten für 1 Macaron Torte 16-18 cm und einige kleine Macarons dazu :

Das Rezept von den **„tant pour tant“ Macarons** mit Italienischen Baiser findet ihr hier ! □□

Und für die Füllung braucht ihr nach Wahl folgende Zutaten für die Ganache oder das Eis:

Leichte Creme Mousseline: 4 Eigelbe, 50 Zucker, 20 g Mehl, 250 ml Milch, 1 EL Veilchen Sirup oder 1 TL Veilchenaroma, , 150 g Butter (ihr werdet zu viel Creme haben, und könnt aber damit eure übrigen Macarons verzieren)

Blaubeeren-Ganache: 80 g tiefgekühlte Blaubeeren, 100 g weiße Schokolade

ODER

Schnelles Blaubeer-Eis: 100 g tiefgekühlte Blaubeeren, 50 g Naturjoghurt 3,5 % , 1 EL Puderzucker

50 g frische Blaubeeren , Minzblätter, kandierte Veilchen

1- Ihr müsst erstmal die Schalen backen. Es sollte so aussehen, und bitte lest die ganzen Tipps zum Thema in dem Artikel! (danke)

und so sehen die großen Macarons Schalen, wenn sie fertig gebacken sind, fest aber nicht durchgebacken (und nicht komplett trocken)

2- Die Creme Mousseline :

Man fängt an mit einer Créme pâtissière:

Die Eigelbe mit dem Zucker zusammen schlagen bis es weiß wird. Dann kommt das Mehl rein , und dann das Veilchen Sirup…. Und in der Zeit die Milch erhitzen.

Die Milch kommt zu der Eiermasse und das Ganze kommt kurz bei schwacher Hitze auf dem Herd und es wird gerührt bis es dickflüssig ist. Wenn es bereit ist, kommt eine Frischhaltefolie drüber (direkt drüber) und es wird leicht abgekühlt.

Wenn die Creme pâtissière leicht abkühlt ist, kommt die Hälfte der Butter in kleinen Stücke drin. Die andere Hälfte wird in den Kitchen Aid geschmeidig geschlagen. Die ganze Creme kommt dann in das Rührgerät und wird homogen geschlagen.

Die Creme ist jetzt „Spritzbereit“.

2- Die Ganache :

Die Blaubeeren kurz erhitzen und durch ein Sieb passieren, um das Fruchtmark zu bekommen. Dann 100 g weiße Schokolade mit 45 g Fruchtpüree schmelzen, und anschließend kalt stellen.

3- Das Eis: falls Ihr es mit Eis bereiten möchtet, ist es ganz einfach: die gefrorene Blaubeeren zusammen mit dem Naturjogurt und etwas Puderzucker mixen. Et voilà man bekommt schon ein kleines Eis.

4- Zusammen Basteln :

Direkt auf dem Servierteller die erste Macarons Schale platzieren. Mit einem Spritzbeutel die Creme mousseline aufspritzen, mit „frischen“ Blaubeeren verzieren (ich hatte leider nur gefrorene da! □□)

Jetzt habt ihr der Wahl: Ganache oder Eis. **Für mich wird es bei nächstes Mal definitiv eine Ganache werden.**

Dann wieder die creme Mousseline aufteilen

Und Deckel drauf! Drum herum mit kleinen Macarons Schalen dekorieren und auf den Kuchen frischem Obst, Minzblätter und kandierte Veilchen platzieren.

Ihr könnt den Kuchen ohne Eis und nicht dekoriert in den Kühlschrank am besten 2 Stunden Minimum ruhen lassen oder mit Eis direkt vernaschen. (aufpassen, es kann sein, dass die Schale noch zu trocken sind!).

Wie ich es immer sage: Et voilà ! Ihr könnt endlich angeben und es war doch gar nicht so schwierig.

Ich wünsche euch eine schöne Woche und bis bald.

Du möchtest gleich mit dem Macarons Backen anfangen und Dir fehlt einiges? Dann bist Du bei mir richtig!

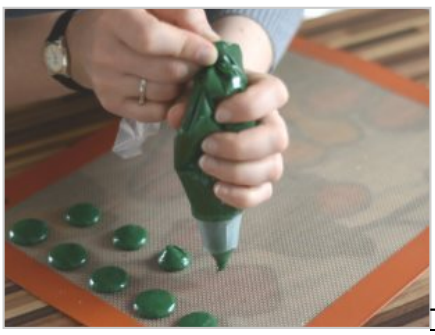
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


Mandelmehl & Macarons Mix



Lebensmittelfarben


Macarons bestellen


Tüllen & Spritzbeutel


Online Backkurs



Macarons Buch

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