Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ENTREMETS PAMPLEMOUSSE ET SPECULOOS (SPEKULATIUS – GRAPEFRUIT TÖRTCHEN)

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · KOCHZEIT: 30 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Zum Thema New-Touch für Weihnachten wollte ich Spekulatius und Grapefruit-Curd kombinieren. Aber wie? Und da, die Idee: natürlich ein Entremet!

Also falls Sie noch ein kleines Dessert für Weihnachten suchen: warum nicht ein Petit „entremet au Pamplemousse-Speculoos et Cheese-Cake“ ?

Elegant und fein im Geschmack, dieses Entremet ist perfekt für einen festlichen Abend. Man kann es gut im Voraus vorbereiten und einfrieren. Kurz vor dem Servieren noch ein paar Grapefruit-Filets drauf, mit rohem Zucker bestreuen und mit einem Flambier Gerät karamellisieren.

Zutaten für 4 Entremets – Spekulatius – Grapefruit Törtchen:

Cheese-Cake : 1 unbehadelte Zitrone, 2 Eier, 500 gr Quark, 200ml Sahne, 60 gr Zucker.

Grapefruit Curd : 150 ml Grapefruitsaft (frisch gepresst natürlich!), 3 Eier, 150 gr Zucker, 80gr Butter, 3 EL Speisestärke

Rezept hier : Grapefruit Curd .

Spekulatius : 100g Butter, 100g brauner Zucker, 30g Zucker, 1 Eigelb, 1 EL Milch, 200g Mehl, 1 TL Spekulatius-Gewürze, 1 Prise Salz, 1 TL Backpulver

oder 3-4 Spekulatius pro Tortchen.

Rezept hier

Dazu noch 4 Entremets-Formen.

1- Als Erstes den Grapefruit-Curd vorbereiten wie im Rezept beschrieben.

2- Den Spekulatiusteig vorbereiten, ausrollen und jede der 4 Entremets Formen damit füllen.

Sie können auch fertige Spekulatius benutzten, indem Sie sie klein mixen und mit ein bisschen Butter zusammen rühren.

3- Dann die Cheese-Cake Schicht vorbereiten.

Den Quark und die Sahne rühren. Dazu kommen noch der Zitronensaft und die Schale, und die 2 Eier.

Diese Creme in die Entremets-Formen gießen und dann das Ganze in den Backofen für 45 Minuten bei 160 °C schieben.

4- Wenn die Cheese-Cake abgekühlt sind, die Entremets aus der Formen nehmen, mit Rhodoid-Blätter (Kunststofffolie) umwickeln, wieder in die Formen schieben und dann das Grapefruit-Curd hinein gießen.

TIPP : Diese Kunststofffolie heißt Kuchenrand-Folie und man kann es problemlos bestellen.

Ich habe dann die Entremets für 1 Stunde in den Tiefkühlschrank getan.

Kurz vor dem Servieren noch mit Grapefruit-Filets verzieren, mit rohem Zucker bestreuen und schnell flambieren.

Für die“ echten Kerlen Version“ kann man die Grapefruit-Filets in Grand-Marnier kurz eintauchen oder auch in Portwein.

Es war vorzüglich, und mir hatte sogar die „Männer Version“ mit Portwein noch besser gefallen.

Bon goûter et bonnes fêtes.

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