Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ENTREMET TRÈS CHOCOLAT (SEHR SCHOKOLADIGES TÖRTCHEN)

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN.

„Ho, le beau gâteau ! “ sagte Anouk. Die kleine Tochter meiner Freundin war begeistert von dieser Nachspeise. Ganz schön schokoladig …

Ich hatte mein Menü wie folgt geplant. Als Hauptspeise gab es eine Fischterrine mit grünen Bohnen und Reis, und als Vorspeise eine Kokos-Süßkartoffel-Garam Masala Suppe. Ganz viel Gemüse, und somit nicht so einfach für die 3 Kinder meiner Gäste.

Aber das Dessert sollte alles retten! Und wer es verspeisen wollte, musste schon ein bisschen von allem probieren. Die Suppe war ein klarer erfolgt bei der Fischterrine war es ein bisschen schwieriger, wegen der Garnelen, die darin versteckt waren. (ai ai ai !)

Endlich kam die Nachspeise , und was haben sie noch dazu gesagt.… : “ und das Stück Birne , muss ich es wirklich mit essen ? “ . Es war doch sooooo viele Obst auf diesem Entremet ! □□

Na ja , was kann man noch sagen, außer dass ich überlegt habe, ob ich die Teller danach noch waschen musste. Sie wurden alle abgeleckt bis zum letzten Tröpfchen Schokolade.
Für die Kinder also ein Top. Für mich vielleicht ein bisschen viel Schokolade. Ich werde beim nächsten Mal eine „Poire pochée“ mit Tee und Gewürz dazu servieren. Es sollte die gewisse Frische in diesem Dessert geben.

Zutaten für 8 Entremets (8cm) :

Boden : Butterkekse und 50 g Butter

Ganache : 200 g bitter Schokolade (Guanaja für mich) und 200 ml Sahne, 1/2 TL Vanillemark. nach Wahl 3 EL éclat d’or.

Mousse : *Crème pâtissière + geschlagene Sahne.*

Crème patissière : 250 ml Milch , 50 g Schokolade, 4 EL zartbitter Kakao, 3 Eigelbe, 50 g Zucker, ~~10 g Mehl und 10 g Speisestärke~~ 25 g Mehl.

200 ml *Sahne (geschlagen)*

Zartbitter Kakao um die Entremets zu bestreuen. Vanille Sauce und Birne als Begleitung.

1- Der Boden : ungefähr 12 Butterkekse mixen und mit 50 g geschmolzene Butter mischen .

…. und die kleine Ringformen mit Backpapier bedecken und die Kekse-Mischung reintun und abkühlen lassen.

2- Die Crème pâtissière : 50 g Schokolade und 4 EL Bitterkakao mit 250 ml Milch erhitzen (bis die Schokolade geschmolzen ist)

Währenddessen die 3 Eigelbe mit 50 g Zucker zusammen schlagen bis es weiß wird....

.... dann die 10 g Mehl und 10 g Speisestärke dazugeben und weiter rühren.

... und diese Mischung in der heißen Milch eingeben und die Hitze runter stellen. Und bei schwacher Hitze weiter rühren bis es dickflüssig wird.

Dann die Crème Patissière abkühlen lassen !

3- Ganache : Bitterschokolade schmelzen und mit der warmen Sahne zusammen rühren

Die Ganache in den Ringe eingießen und abkühlen lassen. Ein bisschen éclat d'or darauf bestreuen.

4- Mousse : 200 ml Sahne steif schlagen, und dann vorsichtig mit der abgekühlten Crème pâtissière unterrühren.

Die Mousse in die Ringe füllen und jetzt das Ganze in den Tiefkühlschrank tun.

Die Entremets solltet ihr mindestens 3 Stunden im Kühlschrank aufbewahren bis man sie servieren kann.

Diese Entremets 30 Minuten vor dem Genießen aus dem Tiefkühlschrank rausholen und auftauen lassen.

Als Begleitung passen super eine „crème anglaise" (Vanille Sauce) und frische Birnen. Ich habe die Entremets noch mit zartbitter Kakao bestreut.

Man kann dieses Dessert variieren, indem man die Mousse mit ein bisschen Tonka **Bohne oder auch Zimt verfeinert. Der Boden kann auch mit Spekulatius vorbereitet werden und die Ganache kann auch einen Schuß „Grand Marnier" bekommen. Und Hop ein ganz anderes Dessert gezaubert .**

Bon appétit et à bientôt

Bises

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