Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



OSTER-MACARONS-TORTE MIT ÜBERRASCHUNG

ZUBEREITUNG: 8 STUNDEN · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 17 MIN.

Et voilà! Das ist meine Torten-Idee für Ostern 2021!

Die Idee ist lustig, aber bei der Umsetzung war es nicht so einfach… Ich habe mich wieder an meinen Matheunterricht erinnert Also für dieses Rezept braucht Ihr mein Macarons Rezept mit „Tant pour Tant“ (also mit der Italienischen Methode), Ganache, Pralinen- Ostereier, einen Zirkel und ein bisschen Geduld

Also für die Form habe ich zuerst ein großes Osterei gezeichnet und dann die verschiedene Etagen gerechnet….. Denn für ein Osterei sollte die ersten Schichten schmaler als die 3-4-5er ….Dann geht einfach kleiner. Aber ich wollte Platz darin haben, um Pralinen und Schoko-Ostereier zu verstecken. Also habe ich Ringe statt Kreise gezeichnet.

Die Farbe sollte am Anfang gelb sein, aber mein Sohn hat lieber grün ausgewählt

Konkret braucht ihr folgende Formen für den Macaronteig:

1- Kreis 8 cm
2- Kreis 10 cm
3- Ring 11 cm, 1,5 cm breit
4- Ring 11,5 cm, 1,5 cm breit
5- Ring 11,5 cm, 1,5 cm breit
6- Ring 11,5 cm, 1,5 cm breit
7- Ring 11,5 cm, 1,5 cm breit
8- Ring 10,5 cm, 1,5 cm breit
9- Ring 10 cm, 1,5cm breit
10- Ring 9 cm, 1,5 cm breit
11- Ring 8 cm , 1,5 cm breit
12- Ring 7 cm, 1,5 cm breit
13- Ring 6 cm , 1,5 cm breit
14- Kreis 4,5 cm (großer Macaron)
15- Kreis 2,5 cm (normaler Macaron)

Also ich hoffe, Ihr könnt eure Kinder nach Hilfe fragen (ist super praktisch !), um diese ganze Kreise und Ringe mit dem Zirkel zu zeichnen.

Zutaten die bunten Ostereier:

200 g weißen Schokolade mit 4 Kinderfarben (natürlich färbende Lebensmittel)

1- Die Schokolade schmelzen, in 4 Schüsseln verteilen und mit den passenden Farben färben. Die bunte Schokolade in die Ostereier Pralinen Form gießen, kalt stellen (TK) für 1 Stunde.

Zutaten für das risen Oster-Macarons-Torte:

1 x „Tant pour Tant“ Macarons Mix, 2 Eier: 40g und 36 g (M), 100 g Zucker, 25 g Wasser, Lebensmittelfarbe (Minzgrün intensiv für mich) .

Rezept und Erklärung hier im Details zu finden!

Ganache: 200g Ivoire Valrhona Schokolade, 100g Sahne, 1 TL Pistazenpaste, Kinderfarben (Gelb und Blau für mich)

Papier und 1 Zirkel, 20 Pralinen oder Ostereier.

Utensilien: Spritzbeutel, Lochtülle 8,5mm, Teigschaber, Sieb, Macarons Backmatte, Backblech, Schneebesen klein, Zucker-Thermometer.

1- Die ganzen Kreisen und Ringen auf dem Backpapier zeichnen.

2- Die Tant pour Tant Mischung durch ein Sieb geben, 100g Zucker mit 25 g Wasser bis 117°C erhitzen.

Den Zucker mit dem Wasser erhitzen, dann das kleine Eiweiß als Schnee schlagen. Wenn der Zucker 117°C erreicht, ihn in das noch schlagende Eiweiß eingeben, dann die Lebensmittelfarbe geben und weiter schlagen bis die Masse auf 42°C heruntergekühlt ist.

Dann in einer Schüssel das andere Eiweiß mit 1/3 der „Tant pour Tant Mischung“ (Mandeln und Puderzucker) mischen, und dann nach und nach ein bisschen Baiser Masse und ein bisschen Puder eingeben bis alles bearbeitet wird.

Unten könnt hier schnell die Schritte mal sehen:

Dann den Teig in einen Spritzbeutel geben und je nach Form Kreise oder Ringe Formen.
Den Backblech leicht von unten anklopfen und 40 Minuten trocknen lassen.
17 Minuten bei 145 °C Oben/unten backen.

3- Die Ganache:

Die Schokolade mit der Sahne schmelzen und dann die Pistazienpaste dazu geben, rühren und im Kühlschrank abkühlen lassen. Cremig schlagen.

Nach Wunsch färben: wir haben Blau und Gelb gemacht.

4- Basteln:

Eine „Probe Bauen“ machen

Und dann jeden Ring mit bunter Ganache zusammen kleben.

Achtung: Passt bitte auf die richtige Reihenfolge für die Ringen….

Und die Pralinen in der Mitte verstecken….

Et voilà l’travail ! □□

Trop joli …..

Wir fand es so schön, dass wir es während des Fotoshooting probiert haben …. und somit gibt es auch Fotos von Ihnen (auch wenn die nicht sooo chic sind)

Ich hoffe, es gefällt euch und Ihr teilt mit uns eure Version von dieser Leckerei. Es ist eigentlich gar nicht schwer, man sollte nur gut rechnen und zeichnen können □□

Gros Bisous und bis bald

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

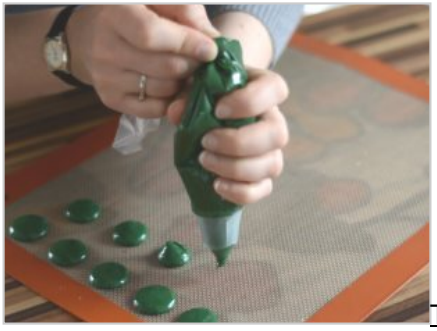
Die meisten Produkte werden speziell für mich in **Frankreich** produziert. Es sind ohne Ausnahme die Produkte, die ich persönlich und in meinem **Koch- & Backatelier** benutze.


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