Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTE DES ROIS MIT WEICHEM SCHOKOKERN

ZUBEREITUNG: 2,5 STUNDEN · BACKZEIT: 40 MIN.

Wenn man sich für ein Galette des Rois Rezept entscheidet, wird sehr oft ein fruchtiges Rezept genommen. Da der Kuchen mit Blätterteig gebacken wird, kann es manchmal etwas trocken sein. Da passen einfach Äpfel (oder Apfelkompott) sehr gut dazu.

Ich wollte aber eine Schoko-Galette machen. Einfach nur etwas Kakao zu der Mandel-Füllung zu geben, erschien mir ein bisschen zu einfach, außerdem würde es auch die Füllung austrocknen.

Da habe ich dann überlegt, die Mandeln erstmal wegzulassen und dafür mit gerösteten Haselnüssen zu arbeiten. Und die beste Idee war: in der Mitte der Galette eine Zartbitterschokoladen-Ganache zu verstecken, für eine extra cremige Schokoladen-Galette des Rois.

Den Rest Blätterteig habe ich auch um die Galette wie eine Krone mit Schokoladen-Perlen drapiert, um noch mehr „Knusper“ zu haben.

Zutaten für ein 16-18 cm Galette des Rois:

Haselnuss-Creme: 120 g Haselnüsse, 100 g weiche Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 20 g Zartbitterkakao .

Zartbitter-Ganache: 100 g Zartbitterschokolade + 100 g Sahne.

1 handvoll Haselnüsse, 2 Blätterteige (mit Butter am besten), 3 EL Milch, 2 EL Backfeste Perlen.

+ 1 Fève zum Verstecken

1- Die Füllung:

120 g Haselnüsse fein mahlen. (oder direkt die gemahlene geröstetet Haselnuss nehmen) □□

Die gemahlenen Haselnüsse mit der weichen Butter, Zucker, Zartbitterkakao und dem Ei schlagen, bis es cremig wird.

2- Zartbitter-Ganache:

Die 100 g Zartbitter-Schokolade mit 100 g Sahne schmelzen und cremig rühren.

3- In einer mit Frischhaltefolie bedeckten Backform die Hälfte der Haselnussfüllung geben, und verteilen. Die Ränder leicht nach oben eindrücken.

Die abgekühlte Ganache in der Mitte geben. Die Fève (Porzellanfigur) in der Schokoladen-Ganache verstecken und einige ganzen Haselnüsse als Attrappe ebenfalls in der Ganache verteilen. □□

4-Deckel: Jetzt muss man die Ganache mit dem Rest Füllung bedecken. So einfach geht es nicht,

weil die Ganache noch flüssig ist.

Also man gibt die Restfüllung auf etwas Frischhaltefolie. Ich habe es in einen Ring der gleichen Größe gegeben, gut flach verteilen. Dann die bedeckte Frischhaltefolie auf der halbfertigen Galette umkippen. Die Ränder leicht eindrücken und die Frischhaltefolie von dem Deckel abziehen. Dann das Ganze mit der unteren Frischhaltefolie verschließen.

Jetzt kommt das Ganze für Minimum 2 Stunden in den Tiefkühlschrank. Bei uns war es eine Nacht.

5- Wenn die Füllung fest ist und sich aus der Form herausnehmen lässt, kann man weitermachen.

Den ersten Blätterteig ausrollen. Die Füllung von der Frischhaltefolie befreien und auf dem Blätterteig legen.

Mit dem zweiten Blätterteig bedecken, ein Muster auf dem Deckel anritzen und mit Milch pinseln. Die Seiten schön eindrücken, sodass der Teig gut an den Seiten kleben bleibt.

Einen 4-5 cm breiten Rand abschneiden, und den Rest Blätterteig in langen Bänder von 4 bis 5 cm Breite schneiden.

6- Die Galette in einer 20 cm Tortenform geben. Dann den Rest Blätterteig zwischen dem äußeren Rand und der Galette als Wellen legen und dazwischen Schokolade, Perlen (oder Stückchen) geben, das wird später wie ein Krone aussehen.

Die Galette dann 40 Minuten bei 180°C Umluft backen. (weniger wenn die Füllung nicht komplett durchgefroren ist).

Et voilà! In der Mitte ist ein flüssiger Schokoladen-Kern mit extra Haselnüssen…

Perfekt für Schokoladen-Liebhaber! Wir haben es richtig genossen.

Ich wünsche euch noch eine schöne Epiphanie (Heilige Drei Könige) und mal sehen, wer bei euch König:in wird?

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