Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



IGLU TORTE

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · BACKZEIT: 15 MIN.

Bonjour et bonne année! Ich hoffe, Ihr habt das neue Jahr gut angefangen und seid voller Energie für all die neuen Abenteuer, die in diesem Jahr anstehen.

Für mich hat es kulinarisch direkt mit der Entwicklung eines neuen Rezepts für das MDR angefangen. Thema: Iglu Torte. Einfacher geschrieben als umgesetzt.

Sehr oft werden sollte Torten mit Zuckerpaste bedeckt und dann beschmückt, was die Sache einfacher macht. Wer mich kennt weiß, dass bei meinen Rezepten quasi alles mitgegessen werden sollte. Da fehlt direkt der „Fondant“ aus.

Aber wie kann man ein Iglu bauen ohne zu viel weißer Lebensmittelfarbe, zu viel Puderzucker oder anderen zu süßen Zutaten. Es sollte auch schmecken, mit etwas Fruchtiges in der Mitte und einer aromatischen Creme, die am besten nicht zu schwer sein sollte.

Somit habe ich mich für einen lockeren Kokoskuchen, ein „Insert“ mit Mango und einer lockeren Ganache montée mit Tonkabohnen.

Alle Einzelteile (Kuchen, Insert und Ganache) können auch ganz normal als **Kokosnuss-Tonka Torte** gebaut werden.

Tipp: Ja, die Torte kann eingefroren werden!

Und so einfach geht es...

Zutaten für ein Iglu Torte:
17 bis 22 cm

Kuchen: 60 g weiche Butter, 120 g Zucker, 2 Eier (M), 150 g Mehl (T45 oder T405), 1TL Backpulver, 120ml Milch, 40 g Kokosraspeln, 1 kleiner TL Vanilleextrakt.

Ganache mit Tonka: 200 g weiße Schokolade (Valrhona Opalys für mich), 1 Prise gemahlene Tonkabohnen, 150 g Sahne + 120 g Sahne.

Insert mit Mango: 165 g Mango Coulis (oder 160 g pürierte sehr reife Mango) , 1 EL Tütchen Sofort-Gelatine.

Kokosraspeln für die Deko.

Wichtig! Als Erste die weiße Schokoladen-Ganache schmelzen: 200 g weiße Schokolade **mit 150 g Sahne und einer Prise gemahlene** Tonkabohnen **schmelzen, kräftig rühren und über Nacht im Kühlschrank stellen!**

1- In einer Schüssel die Butter, das Vanilleextrakt und den Zucker schlagen bis es weich und cremig wird. Dann die Eier, ein nach dem anderen eingeben.

In einer Schüssel das Mehl mit den Kokosraspeln und dem Backpulver mischen, in den Teig geben und dann nach und nach die Milch eingießen.

Backpapier auf ein Backblech legen, die Ränder umknicken und den Kuchenteig darauf dünn verteilen (ungefähr 2 cm dünn). Den Kuchen **15 Minuten bei 180°C Umluft** backen.

2- Den Mango Coulis mit der Sofort-Gelatine mischen, rühren und 10 Minuten ziehen lassen.

3- Den fertigen Kuchen kurz abkühlen lassen und die Hälfte davon in 3 bis 4 cm breiten Bänder in der Breite schneiden, und dann 5 cm lange Rechtecke schneiden. Den Restteig behalten, um Kreis zu schneiden, die dann in der Mitte des Kuchens kommen werden: 5 cm, 8 cm und 13 cm Durchmesser. Noch einen 10 cm langen und 4 cm breiten Band ausschneiden und zur Seite legen für den Tunnel.

Eine 17 bis 24 cm große Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und die kleinen Rechtecke wie ein Iglu platzieren.

4- Die am Vortag zubereitete Tonkabohnen-Ganache aus dem Kühlschrank herausnehmen und mit dem Rest Sahne als fester Schaum schlagen.

5- Die Tonka-Ganache montée am Boden des Kuchens geben und an den Seiten verteilen. Ein erster Kuchenkreis (5cm) am Boden legen, leicht eindrücken.

Darauf das Mango Coulis geben und mit einem 8 cm Kuchenkreis bedecken.

Noch ein bisschen Tonka Ganache und mit dem letzten Kreis verschließen.

Das ganz jetzt im Kühlschrank für Minimum 30-40 Minuten stellen oder einfrieren. Es sollte noch Minimum 3 EL Ganache montée übrig bleiben, um den Kuchen dann zu beschmücken.

6- Den Kuchen auf einer Servierplatte umkippen, die Frischhaltefolie entfernen und mit dem Rest Tonkabohnen-Ganache bedecken....

Dann mit einem Messer oder Zahnstocher die Schneeblöcke nachzeichnen.

Den Iglu-Tunnel mit dem Kuchen formen und mit Ganache kleben (hier können Zahnstocher auch sehr gut helfen □□) und bedecken.

Das Ganze mit Kokosraspeln bestreuen.

Et voilà le travail !

Ich habe einee kleine Form genommen und es gab doch ein bisschen Teig und Ganache übrig. Deswegen habe ich euch das Rezept für 17 bis 24 cm eingegeben. Nehmt einfach eine Schüssel aus eurer Küche und, wenn es dazwischen liegt, sollte es klappen.

Mit dem Restteig und Ganache habe ich kleine Mini Iglu mit dieser Form von Silikomart zubereitet. Aber noch kein Foto davon gemacht, da es für die Fernsehen-Sendung als Deko sein wird.

Und so schön sieht es dann aus! Mein Kuchen ist jetzt im TK bis zur Sendung ....

Übrigens ist die Sendung beim MDR um 4 am 26. Januar 2022.

Ich wünsche euch noch einen schönen Sonntag. Bis zum 26. Januar für ein Live Iglu-Kuchen Show.

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