Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TANNENBAUM TÖRTCHEN

ZUBEREITUNG: 4,5 STUNDEN

Wer braucht ein ausgefallenes Dessert für Weihnachten? Ich habe mal eine Idee für euch:-)

Kleine Tannenbaum Törtchen: Super schnell und einfach zuzubereiten, und man kann sie vorher machen, einfrieren und am Feiertag servieren. Einfach perfekt!

Ich wollte gern meine neue Form von Silikomart testen und habe es mit Erfolg getan. Die sind sooo schön geworden.

Das Rezept ist ein Grundrezept für eine leckere **Ganache Montée mit Mascarpone**, viele kleinen Leckereien drin (für mich Crispies Himbeeren, Mango, Cassis und Pistazien...), ein bisschen wie bei einer Stollen, wo man gute Zutaten zusammen mischt.

Ihr könnt einfach das nehmen, was Ihr noch von den Adventsbäckerei übrig habt: Kokosraspeln, Haselnüsse, Walnüsse, kandierte Orangen und Zitronat.... Hauptsache es ist in kleinen Stücken.

Für die Deko sieht es komplizierter als es ist. Einfach die Tannenbaum Törtchen einfrieren, und dann mit Velvet Spray ansprühen. Mehr nicht. Dieses Spray findet man überall (auch im Laden), mit verschiedenen Farben und sogar mit Gold.

Aber wie verwendet man diesen Spray und was sollte man beachten? Das erkläre ich euch kurz unten.

Was ist ein Velvet-Spray?

Es ist nicht anderes als Kakaobutter und Lebensmittelfarbe in einer Druckflasche.

Wo sollte man den Velvet-Spray lagern? Sollte er kalt gelagert werden?

Es ist Kakaobutter, also bitte nein, **nicht kalt stellen**, weil er sonst fest wird und man kann ihn nicht mehr sprühen. Einfach im Schrank bei Zimmertemperatur lagern.

Tipps zum Törten-Ansprühen:

- Am besten euren Arbeitsplatz mit Frischhaltefolie abdecken, weil es eine echte Sau....rei zu putzen danach ist.
- Die Törtchen sollten komplett gefroren sein. Je kälter desto besser.
- Nicht zu nah sprühen, sonst tropft es runter.
- Es muss schnell gehen, sonst kommt zu viel Masse auf eine Seite

Kann man die Törtchen vorher zubereiten oder Aufbewahren?

Die fertig gesprühten Törtchen können eingefroren und erst zum Servieren herausgenommen werden.

Die Kakaobutter Deko hält aber die gefrorene Törtchen tauen schnell auf, also wenn Sie aus dem Tiefkühlschrank sind, innerhalb von 30 Minuten servieren.

Video zum Rezept gibt es aus meine Instagram Konto:

Zutaten für 6 Tannenbaum Törtchen

Creme: 150 g weiße Schokolade (Opalys von Valrhona für mich), 70 g Sahne, 4 cm Vanille (oder 1/2 TL Vanilleextrakt) + 100 g Mascarpone + 100 ml Sahne

180g Füllung: 50 g Pistazien, 40g Mango Crispies, 40 g Himbeeren Crispies, 40 g Cassis Crispies …. einfach was Ihr zu Hause habt wie Nüsse, oder noch kandiertes Obst (Orangen, Sauerkirschen oder Zitronen) in kleine Stückchen.

Boden: 6 Galettes bretonnes (oder andere runde Kekse, die einen geeigneten Durchmesser haben)

Deko: Velvet Spray Grün und Gold Spray.

Backform: 1 Tannenbaum Backform

1- Den weiße Schokolade, 70 g Sahne und die Vanille (abgekratzt für mich) rühren und schmelzen. Rühren und komplett abkühlen lassen (am besten 1 bis 2 Stunden).

In einer großen Schüssel den Mascarpone mit der kalten Ganache schlagen und peu à peu die Sahne dazu geben. Schlagen, bis es cremig ist.

Die Crispies und Pistazien eingeben und vorsichtig unterheben.

2- Die Masse in die Silikonform geben, gut in den Mulden eindrücken, so dass die Creme sich in die kleinen Mulden gut verteilt. Glatt streichen.

3- Die Galettes bretonnes als Boden jeder Tannenbaum Törtchen ganz oben eindrücken.

Einfrieren. Minimum 3 Stunden.

4- Die Törtchen aus den Formen herausnehmen.

Auf einem mit Frischhaltefolie bedeckten Arbeitsplatz die Törtchen platzieren und mit dem Velvet Spray Grün besprühen und dann ein bisschen Gold sprühen.

Die Tannenbaum Törtchen habe ich dann direkt wieder in den Tiefkühlschrank gestellt bis ich sie fotografiert und wir sie gegessen haben.

Et voilà !

So einfach kann man diese wunderhübschen kleinen Tannenbaum-Törtchen zaubern.

Ich freue mich schon auf Weihnachten und bin gespannt, was Ihr dieses Jahr so zaubern werdet.

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