



Rezepte zur Sendung vom 19. November 2011 Brandteig

Croque en bouche (Windbeuteltorte)

Für den Windbeutelteig:

175 g	Milch
50 g	Butter
10 g	Zucker
50 g	Weizenmehl Type 405
50 g	Speisestärke
2-3	Eier
2 g	Salz
1 Prise	abgeriebene Zitronenschale



Für die Füllung:

1	Vanilleschote
300 g	Milch (aufgeteilt in 250 g und 50 g)
50 g	Zucker
30 g	Vanillepuddingpulver
1	Eigelb
2 Blatt	Gelatine
200 g	Sahne

Zum Zusammenbauen der Torte:

ca. 150 g Zucker

Für den Brandteig Milch mit Butter und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mehl und Speisestärke sieben, das Vanillemark untermischen und alles in die kochende Milch geben. Mit einem Rührlöffel untermischen und die Masse „abbrennen“, d.h. so lange rühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet, dann ist die Masse fertig. Die Masse in eine Rührschüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt erkalten lassen.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Eier mit Salz und Zitronenschale verquirlen und langsam unter die abgekühlte Masse laufen lassen. Wichtig dabei ist, dass die Masse nicht schaumig geschlagen wird. Also am besten mit dem Kochlöffel arbeiten. Die Masse sollte schön cremig sein und noch am Kochlöffel kleben, ohne abzutropfen.



Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer 8er Lochtülle füllen und auf eine mit Backpapier ausgelegtes Backblech walnussgroße Tupfen (Windbeutel) aufdressieren.

Im vorgeheizten Ofen mit Dampf (dafür ein backofengeeignetes Gefäß mit etwas Wasser füllen und in den Ofen stellen) die Windbeutel ca. 15 Minuten backen.



Dann auskühlen lassen.

Für die Creme die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. 250 g Milch mit Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen.

Puddingpulver mit Eigelb, Vanillemark und 50 g Milch mischen und in die kochende Masse einrühren. Dann nochmals aufkochen, die Vanilleschote entfernen. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt auskühlen lassen.

Kalten Pudding durch ein Sieb streichen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf 2 EL Sahne erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter den Pudding rühren.

Restliche Sahne (sollte gut gekühlt sein) schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Windbeutel mit der Creme füllen. Im Kühlschrank kurz zwischenlagern.

In einem Topf den Zucker hellbraun karamellisieren, währenddessen die Windbeutel bereitstellen.

Wenn der Zucker hellbraun ist, muss es schnell gehen. Die Windbeutel vorsichtig an einer Seite in den Karamell (Achtung, Karamell ist sehr heiß!) eintauchen und zu einer Torte zusammenkleben. Erst einen Kreis kleben, dann darauf weitere Schichten kleben, bis alle Windbeutel aufgebraucht sind.

Eclair mit Kaffeemousse gefüllt

Für den Windbeutelteig:

175 g Milch
50 g Butter
10 g Zucker
50 g Weizenmehl Type 405
50 g Speisestärke
3 Eier
2 g Salz
1 Prise abgeriebene
Zitronenschale



Für die Füllung:

50 g Kaffeebohnen
250 g Sahne
2 Blatt Gelatine
1 Ei
15 g Zucker
20 g Wasser
1 Prise Salz
75 g weiße Kuvertüre
1 EL Wasser (15 g)

Zum Verzieren:

80 g dunkle Kuvertüre
8 g Speiseöl

Für den Brandteig Milch mit Butter und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mehl und Speisestärke sieben, das Vanillemark untermischen und alles in die kochende Milch geben. Mit einem Rührlöffel untermischen und die Masse „abbrennen“, d.h. so lange rühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet, dann ist die Masse fertig. Die Masse in eine Rührschüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt erkalten lassen.

Den Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Eier mit Salz und Zitronenschale verquirlen und langsam unter die abgekühlte Masse laufen lassen. Wichtig dabei ist, dass die Masse nicht schaumig geschlagen wird. Also am besten mit dem Kochlöffel arbeiten. Die Masse sollte schön cremig sein und noch am Kochlöffel kleben ohne abzutropfen.



Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer 8er Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Eclair aufdressieren.



Im vorgeheizten Ofen mit Dampf (dafür ein backofengeeignetes Gefäß mit etwas Wasser füllen und in den Ofen stellen) die Eclair ca. 25 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.

Kaffeebohnen und Sahne in einen Topf geben und aufkochen, dann abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Ei, Zucker, Wasser und Salz in einem Schlagkessel vermischen und über dem heißen Wasserbad zur Rose aufschlagen, d.h. auf 70 Grad erhitzen, bis die Eier beginnen zu binden. Dann die Masse durch ein Sieb passieren und in der Küchenmaschine kalt schlagen, bis die Masse Stand hat.

Die gekühlte Kaffeesahne durch ein Sieb passieren, dann steif schlagen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad auflösen, 1 EL Wasser untermischen und die Schokolade damit glatt rühren, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Kuvertüre auflösen. Die Kuvertüre unter die kalt geschlagene Eimasse mischen und zuletzt die Sahne unterheben.



Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Von den Eclair nur einen kleinen Deckel mit einem Messer oben abscheiden. Die Kaffeemasse mit dem Spritzbeutel einfüllen, dann den Deckel wieder aufsetzen.

Dunkle Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen

Wasserbad auflösen, Speiseöl untermischen.

Mit etwas flüssiger Kuvertüre die Eclair überspinnen.