



Maronentörtchen mit Schlagsahne & Puderzucker



Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 30 Min. Ruhezeit + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 3014 kJ, 720 kcal, 81 g Kohlenhydrate, 7,6 g Eiweiß, 43 g Fett, 148 mg Cholesterin, 4,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Du hast Lust französische Patisserie einfach einmal selbst auszuprobieren? Dann ist unser Mont Blanc Dessert genau das Richtige für dich! Das Mont Blanc Dessert oder auch Mont Blanc Cake genannt, ist ein süßes Törtchen mit einer Maronencreme und Sahne, welches nach dem Berg zwischen Frankreich und Italien benannt ist. An diesen erinnert unser Mont Blanc Dessert auch vom Aussehen, denn das Törtchen soll einer schneebedeckten Bergkuppel ähneln. Der Mont Blanc Cake besteht aus selbstgebackenen Tartelettes, die mit einer Schicht Kirschmarmelade bestrichen und anschließend mit einem Berg aus Schlagsahne kuppelförmig gefüllt werden. Die süße Maronencreme wird dann mit einer Spritztüle auf die Schlagsahne gespritzt, sodass ein schönes Muster entsteht. Zum Schluss lassen wir es nochmal ordentlich schneien und sieben ein bisschen Puderzucker auf das Mont Blanc Dessert. Unser Mont Blanc Dessert sieht aber nicht nur unglaublich gut aus, schmeckt auch extrem lecker! Probiere unser Rezept unbedingt einmal aus! So einfach geht's:

Step 1:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Dann kannst du den Teig vorbereiten. Dazu schlägst du in einer Schüssel den Puderzucker, den Vanillezucker und die Butter schaumig auf. Langsam das Ei dazugeben. Falls die Maße stockt kannst du 1 EL Mehl dazugeben und weiter kräftig rühren. Nun das Mehl und das Backpulver beimischen. Wenn sich alle Zutaten zu einem glatten Teig vermischt haben, kannst du diesen in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Füllung vorbereiten. Dafür die Schlagsahne mit Vanillezucker, Sahnesteif und dem Puderzucker steif aufschlagen. Ebenfalls zum Kühlen in den Kühlschrank geben.

Step 3:

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen. Den Teig (etwas größer als die Form) in die Förmchen legen und am Rand bis nach oben festdrücken. Kleine Kreise aus Backpapier ausschneiden und in die Mitte der Förmchen legen. Backerbsen auf dem Backpapier verteilen. Dann kannst du den Teig für ca. 10 Minuten backen, bis die Tarte-Böden goldbraun gebacken sind.

Step 4:

Für die Maronencreme die vorgekochten Maronen pürieren. Dann gibst du das Rumaroma, Vanillezucker, Zucker und Milch dazu und verrührst alles miteinander. Die ausgekühlten Böden mit der Kirschmarmelade bestrichen. Dabei einen kleinen Rand außen freilassen. Nun die Böden mit der steif geschlagenen Sahne so bestreichen, dass ein kleiner Berg entsteht.

Step 5:

Die Maronencreme in einen Spritzbeutel füllen und dünne gleichmäßige Streifen auf den Sahneberg spritzen, bis die ganze Sahne bedeckt ist. Zum Abschluss kannst du als Deko eine Haselnuss auf die Spitze der Mont Blanc Cakes legen und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

Für den Teig:

1	Ei
160 g	Mehl
85 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2 TL	Backpulver
6	Tarte-Formen (10cm Durchmesser)
	Backerbsen

Für die Füllung:

300 ml	Sahne
1 Päckchen	Sahnesteif
6 EL	Kirschmarmelade
1 Päckchen	Vanillezucker
4 EL	Puderzucker

Für die Maronencreme:

1/2 Phiole	Rumaroma
1 EL	Puderzucker
150 ml	Milch
70g	Zucker
400 g	gekochte Maronen
6	Haselnüsse
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Spritzbeutel