Schweizer Dessert



Von Kuchenfee

Dieses Törtchen / Dessert habe ich in der Konditorei Eigel in Köln kennen gelernt.

Knusprige Baiser / Japonaise Böden, Vanillecreme sowie Marzipan, Obst & Schokolade sind etwas woraus Träume gemacht werden, oder? :)

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std.**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

DAQUOISE

160 g	Zucker
5 x	Eiweiß
1 Prise	Salz
70 g	Zucker
2 EL	Speisestärke
120 g	Nüsse *gemahlen und geröstet*

AUSSERDEM

	Französische Buttercreme
	Marzipanrohmasse *Mehrere Hundert Gramm*
1-2 Päckchen	Schokoladenglasur
	Obst der Wahl
	Kuchenglasur *Klar*

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Topf
- Nudelholz
- Winkelpalette

Zubereitung

01 Eiweiß, Zucker und Salz steif schlagen.

02 Nüsse, Zucker & Speisestärke gründlich mischen und unter die Baiser heben.

03 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und mit einem Dessertring „ausstechen“.

04 Im vorgeheizten Ofen bei 190°C Umluft einige Minuten goldig braun ausbacken.

05 Erneut noch heiss ausstechen und danach komplett auskühlen lassen.

06 Die Böden vom Verschnitt trennen.

07 Französische Buttercreme herstellen und pro Dessert 2 Böden bestreichen und mit einem dritten toppen. Eine Stunde kühlen.

08 Die Desserts mit übriger Creme am Rand einstreichen und erneut kalt stellen.

09 Marzipanrohmasse mit etwas Puderzucker länglich ausrollen sodass es um die Desserts passt und auch etwas über steht. Hierfür messe ich die Desserts meist vorher mit einem Maßband ab.

10 Die Desserts mit dem zugeschnittenen Marzipan einwickeln.

11 Obst der Wahl zum garnieren nehmen und mit Kuchenglasur abschließen.