

St. Honoré Törtchen

Von Kuchenfee

Aus der französischen Patisserie kommt ein Klassiker, den ich schon seit meiner Konditor-Ausbildung mega gerne mache: das St. Honoré Törtchen. Bei mir gibt es einen knusprigen Blätterteigboden, kleine karamellisierte Windbeutel obenauf und dazwischen **Crème légère**, also eine luftige Vanillecreme mit italienischer Baiser. Das ist 'ne richtig schöne Kombination aus Texturen, die man so im normalen Backalltag nicht oft auf dem Teller hat.

Ich habe das Ganze für euch in der Mini-Variante gemacht, weil ich die Törtchen-Form einfach charmanter finde als die große Torte. Mein wichtigster Profi-Tipp: **kocht den Zuckersirup für die Baiser wirklich auf 120 Grad**, sonst bleibt die Crème später nicht stabil. Und wenn ihr Zeit sparen wollt, dürft ihr ganz ehrlich auch zu fertigem Brandteig oder Windbeuteln aus dem Tiefkühler greifen. Hier kommt mein Rezept für das St. Honoré Törtchen:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	30 min	n/a	35 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HOLLÄNDISCHER BLÄTTERTEIG

- 250 g Mehl
- 200 g Butter
 - kalt, gewürfelt
- 120 ml Wasser
 - kalt
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz

BRANDTEIG

- 50 g Butter
- 100 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 100 g Mehl
- 160 ml Ei

CREME

- 375 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 30 g Puddingpulver
- 3 x Eigelb
 - Vanillemark
- 4 Blatt Gelatine
- 3 x Eiweiß
- 120 g Zucker
- 38 ml Wasser

AUSSERDEM

- 100-200 g Zucker
- 1 Wasser
- Schluck
 - 1 Sahnesteif

Päckchen

- 1 Vanillinzucker
- Päckchen

Zubereitung

Werkzeuge

- Topf
- Spritzbeutel
- Schneebesen
- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät

1. BLÄTTERTEIG

- 01** Mehl, Salz, Zucker & Butter in einer Küchenmaschine mit dem Flachrührer für einige Minuten vermengen.
- 02** Wasser dazu geben, kurz zu einem Teig zusammenlaufen lassen und dann in Folie gepackt mindestens 2 h kalt stellen. Der Teig sollte flach gedrückt in die Folie gewickelt werden sodass alles gleichmäßig durch kühlt.
- 03** Nach der Kühlpause, den Teig auspacken und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Die Dicke ist unwichtig solange der Teig dreifach gefaltet werden kann. Man gibt dem Teig eine einfache Tour & dreht ihn um 90° sodass der Verschluss zur Seite zeigt. So arbeitet man den Teig noch 2 weitere male auf und wickelt ihn dann wieder in Folie um ihn für weitere 2 h kalt zu stellen.
- 04** Den gekühlten Teig erneut mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche auf ca. 6mm ausrollen und nach Wunsch aufarbeiten.
- 05** Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Die Backzeit ist abhängig vom Gebäck. Normalerweise sind die Backwaren durchgebacken wenn sie goldig braun sind

2. BRANDMASSE

- 01** Für die Brandmasse Milch, Butter, Zucker, Salz & Wasser zum kochen bringen. Mehl gründlich sieben und in einer Portion zur kochenden Flüssigkeit geben. Den Herd auf niedrige Flamme stellen und das Mehl solange einrühren bis ein Klumpen Teig entsteht. Dann unter konstantem rühren, die Masse noch mind. eine Minute auf dem Herd "abbrennen".
- 02** Nach dem "abbrennen" oder auch "abrösten" der Masse, diese in eine andere Schüssel geben und stark abkühlen lassen.
- 03** In die abgekühlte Masse ein Ei nach dem anderen einrühren. (Das dauert oft etwas! Bitte Geduld haben!)
- 04** Die Masse mit einem Spritzbeutel und großer, runder Tülle auf Backpapier aufspritzen.

3. ZUSAMMENSETZEN BEIDER MASSEN

- 01** Den Blätterteig dünn ausrollen und nach Wunschgröße ausstechen. Meine Törtchen hatten einen Durchmesser von 8 cm. Die Blätterteigkreise auf ein Blech mit angefeuchtetem Backpapier geben und großzügig mit einer Gabel einstechen.
- 02** Die Brandmasse in einem Ring auf die Blätterteigkreise aufspritzen. Ausserdem einen kleinen, 1 cm großen Klecks in die Mitte auftragen.
- 03** Die restliche Brandmasse zu 2€ Stück großen Klecksen aufspritzen.
- 04** Die „Gebäcke“ großzügig mit Wasser besprühen und in den vorgeheizten Ofen (190°C Umluft) schieben.
- 05** Backzeit... ich pfeife habe nicht auf die Uhr geguckt und weiss daher nicht, wie lange sie drin waren, würde aber mind. 20 Minuten schätzen.
- 06** Nach dem backen 100% auskühlen lassen.

4. CREME LEGERÉ

- 01** Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

- 02** Zucker & Puddingpulver verrühren. Eigelbe dazugeben & nochmals kräftig rühren.
- 03** Milch mit Vanille Mark & der ausgekratzten Schote zum kochen bringen.
- 04** Einen kleinen Schluck der kochenden Milch zur Mehleizucker Mischung geben & kräftig rühren. Dann noch 2 weitere male einen Schluck Milch dazu geben & die Mischung dann komplett in die kochende Milch schütten & unter ständigem rühren für 1 Minute kochen.
- 05** Vanilleschote entfernen, Gelatine ausdrücken und dazu geben, gründlich verrühren. Creme in eine Schüssel geben & mit dem Deckel abdecken.
- 06** Wasser und Zucker auf 120°C aufkochen. In der Zeit das Eiweiß steif schlagen.
- 07** Ist der Sirup auf Temperatur, wird er in gleichmäßigem Strahl in die laufende Maschine gegeben. Die Baiser wird solange weiter geschlagen bis die Masse nur noch warm ist.
- 08** Die Baiser in 3-4 Portionen unter die Vanillecreme heben.
- 09** Die Creme nun abgedeckt auf Raumtemperatur kühlen lassen bevor sie mit einem Spritzbeutel in die Windbeutel gefüllt wird. Die Windbeutel mindestens eine Stunde kalt stellen.

5. KARAMELL

- 01** Den Zucker mit einem Schluck Wasser auf mittlerer Stufe auf dem Herd zum kochen bringen. Bitte keine Löffel oder sonstiges zum rühren benutzen, das schwenken und wackeln am Topf sollte reichen um den Karamell gleichmäßig zur gewünschten Farbe zu bringen. Ein helles Bernstein ist optimal. Ist die Farbe erreicht, den Herd auf kleinstmögliche Flamme stellen um das Karamell warm zu halten.
- 02** Die Windbeutel mit dem Kopf in den heißen Karamell tauchen und auf einer Silikonmatte absetzen sodass sie einen glatten, knusprigen Kopf bekommen.
- 03** Ist der Karamell fest geworden, die Windbeutel von der Matte lösen und die andere Seite eintauchen. Den Windbeutel nun zügig mit dem flüssigen Karamell auf die Törtchenbasis kleben.
- 04** In die Zwischenräume etwas mehr Creme legeré füllen.
- 05** Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif aufschlagen und mit einem Spritzbeutel zwischen den Windbeuteln ausgarnieren.
- 06** Als Dekor habe ich kandierte Feilchen und gehackte Pistazien genommen.