

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Bananen-Tonkabohnen-Törtchen

1 Stunde (ohne Stehzeit)/für Ehrgeizige



Zutaten für 10-12 Törtchen

Für den Bananenkern: 300 g sehr reife Bananen, 25 g brauner Zucker, 1 Msp. Zitronensäure-Granulat, 30 g Limettensaft, 2 Blätter Gelatine, 1 EL karibischer Rum.

Für das Schokoladen-Marzipan-Biskuit: 130 g Marzipan, 35 g Zucker, 3 Eidotter, 1 Eier, 3 Eiklar, 40 g Zucker, 32 g Mehl (gesiebt), 15 g Kakao (gesiebt), 30 g flüssige Butter, 30 g flüssige Schokolade.

Für die Limetten-Streusel: 170 g glattes Mehl, 150 g Mandeln (möglichst ohne Schale; fein gerieben), 150 g Kristallzucker, Prise Salz, Abrieb von 3 Bio-Limetten, 135 g Butter (Zimmertemperatur).

Für die Tonkabohnen-Mousse: 100 g flüssiges Obers, 2 Tonkabohnen (gerieben), 40 g Zucker, 3 Eidotter (Größe XL), 160 g Milkschokolade, 3 Blätter Gelatine, 300 g geschlagenes Obers.

Außerdem: Früchte zum Dekorieren z.B. Kumquat und Banane

Zubereitung

Für den Bananenkern die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Bananen zerkleinern und mit Zucker, Zitronensäure-Granulat, Rum und Limettensaft aufkochen. Leicht mit einem Stabmixer pürieren. Die Masse muss nicht komplett glatt sein. In die noch warme Masse die ausgedrückte Gelatine untermischen. In kleine Silikonformen füllen und am besten über Nacht einfrieren.

Für das Biskuit ein Backblech mit Backpapier belegen. Butter und Schokolade gemeinsam vorsichtig erwärmen und so flüssig werden lassen. Marzipan mit den Eidottern und Eiern in einer Küchenmaschine mixen. Anschließend in die glatte Masse noch 35 g Zucker einrühren. Eiklar mit 40 g Zucker zu cremigem Schnee schlagen und die klumpenfreie Marzipanmasse unter den Schnee heben. Die Mehl-Kakao-Mischung sowie die Butter-Schokolade-Mischung einarbeiten und gleichmäßig auf das vorbereitete Blech streichen. Im Rohr bei 180 °C Heißluft 10 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen und zur weiteren Verarbeitung völlig

auskühlen lassen. Passend zu der gewählten Form runde Scheiben ausstechen und diese zugedeckt beiseitestellen.

Für die Streusel Butter mit Zucker, Salz und Limettenschale mit einem Teig-Bischof verrühren. Dann Mehl und Mandeln begeben und kurz zu Streuseln verkneten. Auf ein Blech geben und im Rohr bei etwa 160 °C Heißluft in 15 Minuten goldgelb backen.

Für die Mousse Obers aufkochen und die Tonkabohne begeben. Zucker zugeben und die Schokoladenstücke einrühren. Die Eidotter begeben und die heiße Mischung durch ein Sieb seihen, um eventuelle grobe Tonkateile zu entfernen. In die warme Tonka-Obers-Dotter-Mischung die ausgedrückte Gelatine einrühren. Wenn eine glatte Masse entstanden ist und diese auf unter 25 °C abgekühlt ist, das Schlagobers unterheben.

Ringe mit Folie auslegen, Biskuitböden passend ausschneiden und einlegen. Mousse in einen Dressierbeutel geben und etwas auf den Biskuitböden verteilen. Bananenkerne hineindrücken und mit restlicher Crème auffüllen. Für 3-5 Stunden in den Kühlschrank geben. Danach Ringe entfernen und Törtchen mit Streusel belegen. Beim Servieren, Folie entfernen und die Törtchen mit Kumquats und Banane dekorieren.