

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Knackige Nussovale



50 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig

Zutaten für ca. 1,5 bis 2 kg:

Für die Nussmischung (Gesamtgewicht etwa 800 g -1000 g): Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkernen, Pekannüsse, Pistazien, saftige Aranzini, große weiche Rosinen.

Für den Mürbteig: 100 g Staubzucker (geseibt), 200 g Butter, 300 g glattes Mehl, 1 Eidotter, Prise Salz, echter Vanillezucker, Abrieb von ½ Bio-Zitrone.

Für die Parisercreme (Schokoladenganache): 200 g Obers, 40 g Zucker, 185 g dunkle Schokolade (ca. 60 % Kakaoanteil, fein gehackt), 55 g Butter.

Außerdem: ca. 500 g temperierte Milkschokolade (28 °C), Blattgoldstücke, sehr grüne Pistazien (gehackt).

Zubereitung

Nüsse und Kerne ohne Fett rösten. Mit Aranzini und Rosinen verrühren.

Für den Mürbteig Staubzucker und Butter, mit Salz, Zitrone, Vanillezucker und Eidotter klumpenfrei kneten und flott das Mehl einarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden (oder auch über Nacht) im Kühlschrank rasten lassen. Vor dem Ausrollen kurz ankneten und dann etwa 3 mm stark ausrollen. Oval ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 160 °C Heißluft in etwa 15 Minuten goldgelb backen. Völlig auskühlen lassen.

Für die Parisercreme Obers mit Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und wenige Minuten abkühlen lassen. In das ca. 60 °C warme Obers die Schokolade begeben und gefühlvoll verrühren (emulgieren). Butter begeben und glatt mixen.

Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen. Am Tag der Zubereitung die Ganache bei einer Temperatur von 20-25 °C aufrühren (entweder im lauen Wasserbad oder in der Mikrowelle auf Temperatur bringen.)

Wenn die Creme klumpenfrei und glatt-glänzend ist, diese in einen Dressierbeutel füllen und auf die Mürbteigkekse verteilen. Dicht mit Nüssen, Aranzini und Rosinen nach Geschmack belegen und etwas andrücken.

Durchkühlen, und wenn gewünscht, mit temperierter Milkschokolade überziehen, mit Blattgold oder gehackten Pistazien bestreuen. Erstarren lassen und bei Raumtemperatur genießen.