

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Jasmintee-Petit Fours

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten für 24 Stück

Für das Mandelbiskuit: 5 Eidotter, 30 g Zucker, Vanillezucker, Schale von 1 Bio Zitrone, 5 Eiklar, 60 g Zucker, Prise Salz, 100 g glattes Mehl, 100 g Mandeln (ohne Schale, fein gerieben), 30 g Butter (zerlassen), 180 g Pfirsichstücke oder Marillenstücke (frisch, TK oder Konserve).

Für die Jasmintee-Creme: 130 g Milch, 25 g grüne Jasmintee-Blätter, 125 g Obers, 60 g Eidotter (3-4 Stück), 80 g Zucker, 25 g Vanillepuddingpulver, 250 g Butter.

Für das Mandelkrokant: 115 g Mandeln (gehackt), 115 g Staubzucker, 30 g Eiklar (ca. 1 Stück).

Außerdem: ca. 30 g Fruchtspalten, evt. Blüten und Blätter von Duftpelagonien.

Zubereitung

Mehl sieben und mit den Mandeln trocken vermischen.

Eidotter mit 30 g Zucker, Vanillezucker und Zitrone schaumig schlagen. Eiklar mit 60 g Zucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen. Beide Ei-Teile vermischen, dann die Mehlmischung unterheben. Zum Schluss die zerlassene Butter einarbeiten und in die ausgewählten Silikonformen drei Viertel hoch einfüllen. Die Fruchtstücke darauf verteilen und im Rohr bei etwa 160 °C Heißluft 15 bis 20 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Für den Mandelkrokant die gehackten Mandeln mit dem Staubzucker im Rohr bei 180 °C Ober/Unterhitze trocken anrösten. Anschließend die noch heiße Mandel-Zucker-Mischung mit dem Eiklar verrühren und kleine Häufchen auf ein Blech (ausgelegt mit Backpapier bzw. Dauerbackmatte) setzen. Bei etwa 140 °C Heißluft etwa 15-20 Minuten backen.

Für die Creme Milch und Obers erwärmen, den Tee darin etwa 2-3 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb seihen. Zucker und Vanillepuddingpulver vermischen, Eidotter einrühren. Die Milchmischung zugießen und unter ständigem Rühren aufkochen. Aus dem heißen Topf in eine Schüssel gießen und zugedeckt auskühlen lassen. Vor der Weiterverarbeitung mit dem Stabmixer glatt mixen. Die Butter bei Zimmertemperatur aufschlagen und nach und nach zum Jasminpudding begeben. In einen Dressierbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Mandelbiskuits spritzen. Mit Fruchtspalten, Blüten, Blättern und Mandelkrokant garnieren und bei Zimmertemperatur servieren.

Tipp: Auch wenn immer gesagt wird, dass Silikonformen nicht geschmiert werden müssen, sprache ich diese trotzdem gern mit Trennfett aus und staube sie mit Mehl.

