

Dessert

Lucis Birne Helene

für 4 Personen



Für den Schokoladenbiskuit:

70 g gemahlene Mandeln, 70 g Puderzucker, 2 Eier, 3 Eiweiß, 45 g Zucker, 55 g Mehl, 20 g Kakaopulver, 25 g flüssige Butter. Für den Schokoladenbiskuit Mandeln, Puderzucker und Eier dickcremig aufschlagen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eiermasse ziehen, den restlichen Eischnee darauf geben. Mehl und Kakao mischen und darüber sieben. Vorsichtig, aber zügig unterheben. Zum Schluss die warme Butter unterziehen. Teig auf einem Backblech verstreichen und bei 180°C Umluft 8-12 Minuten backen. Aus dem erkalteten Biskuit mit einem Dessertring 16 Kreise ausstechen

Für das Birnenragout:

100 g Zucker, 1/2 Vanilleschote (Mark), 500 g Birnen (geschält und gewürfelt), 10 ml Williams Birnenbrand
Für das Birnenragout den Zucker mit 200 ml Wasser und dem Vanillemark aufkochen, die Birnen dazugeben und bei mittlerer Temperatur weich garen (die Garzeit hängt vom Reifegrad ab, daher ab und zu probieren). Dann den Schnaps dazugeben und bei Raumtemperatur auskühlen lassen. Die Birnen abseihen und den Fond auffangen. Einen Biskuitboden in einen passenden Tortenrahmen einlegen und dünn mit etwas Birnenfond bestreichen. Schokomousse darauf verteilen. Birnenwürfel in die Mousse drücken. Den zweiten Biskuit auflegen, andrücken und ebenfalls mit etwas Fond bestreichen. Mindestens eine Stunde kaltstellen

Für die Schokoladenmousse:

80 g dunkle Kuvertüre oder Schokolade (70% Kakaoanteil), 2 Eigelb, 20 g Zucker, 1 Blatt Gelatine, 150 ml Sahne, cremig geschlagen. Für die Schokoladenmousse die Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen. Eigelb und Zucker dickcremig aufschlagen. Gelatine im Einweichwasser erhitzen und auflösen, dann den Eigelbschaum untermischen. 1/3 der Sahne in die etwa 50°C warme Kuvertüre rühren, den Eigelbschaum unterziehen, dann die restliche Sahne unterheben.

Für die Vanillemousse:

35 ml Milch, 35 ml Sahne, 1/2 Vanilleschote (Mark), 1 Eigelb, 20 g Zucker, 1 1/2 Blatt Gelatine, 110 ml Sahne, cremig geschlagen. Für die Vanillemousse Milch, Sahne und Vanille aufkochen. In einer Schüssel Eigelb mit Zucker verrühren und heiße Flüssigkeit dazu geben. Zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren leicht andicken lassen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, Sahne unterheben und auf die Biskuitböden geben. Mindestens 1 Stunde kaltstellen

Für die Glasur:

1 Blatt Gelatine, 1/4 TL Zimt. Für die Glasur 150 ml Birnenfond abmessen. 2-3 EL abnehmen, erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Fond vermischen und abkühlen lassen. Ein Viertel der Flüssigkeit mit dem Zimt verrühren. Zuerst den klaren Fond auf die fest gewordene Vanillemousse geben, dann mit dem Spritzbeutel die Zimtglasur auftragen. Nochmals 3 Stunden kaltstellen

Für die karamellisierten Birnenblätter:

1 große Birne, Zucker zum Wälzen. Für die Birnenblätter die Birne in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Beide Seiten in Zucker wälzen und die Birnenscheiben im vorgeheizten Backofen bei 160°C 15 Minuten lang trocknen. Anschließend die Birnenscheiben wenden und weitere 15 Minuten backen, bis der Zucker karamellisiert ist und die Scheiben fest geworden sind. Auskühlen lassen und die Törtchen damit dekorieren. Die Birnenblätter können in einem luftdichten Behälter 2-3 Tage aufbewahrt werden