

MARTINIS GENUSSPAKET

**LAUWARMES MANDEL-
TÖRTCHEN AUF VANILLESAUCE
MIT MARZIPANMOUSSE**





LAUWARMES MANDELTÖRTCHEN AUF VANILLESAUCE (4 PERSONEN)

MANDELTÖRTCHEN

ZUBEREITUNG

- Mandeln ohne Fett goldbraun rösten
- 4 kleine feuerfeste Formen mit weicher Butter bestreichen und mit Zucker ausstreuen
- Den Ofen auf 175 ° vorheizen
- Die aufgeschlitzte Vanilleschote in der Sahne auskochen
- In einem extra Topf Butter schmelzen
- Mehl zugeben und verrühren
- Die aufgekochte Sahne (ohne Vanilleschote) in die Mehlschwitze gießen
- Auf dem Herd weiterrühren bis sich die Masse vom Topfboden löst
- Den Topf vom Herd nehmen
- 1 Eiweiß unter die Masse rühren
- die 4 Eier trennen
- Eigelb nach und nach untermischen
- Eiweiß zusammen mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen
- Eischnee unter den Teig ziehen und die Mandelplättchen unterheben
- Den Teig in die vorbereiteten Förmchen geben
- Eine Auflaufform mit heißem Wasser füllen, die Förmchen hineinstellen und zwar so, dass sie zu 2/3 im Wasser stehen
- Bei 180 ° 30 Minuten im Backofen garen, bis sie goldgelb sind
- Aus der Form nehmen und lauwarm servieren

ZUTATEN

- 50 g Mandelblättchen
- 1 Vanilleschote
- 125 ml Sahne
- 70 g Butter
- 70 g Mehl
- 1 Eiweiß
- 4 ganze Eier
- 50 g Zucker
- Weiche Butter und Zucker für die Förmchen



LAUWARMES MANDELTÖRTCHEN AUF VANILLESAUCE (4 PERSONEN)

MARZIPANMOUSSE

ZUBEREITUNG

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einer kleinen beschichteten Pfanne erwärmen, bis sie flüssig ist
- Das Marzipan in Stücke schneiden
- Die Sahne (125 ml) erwärmen, die Marzipanrohmasse dazugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren
- Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Amaretto im Wasserbad schaumig schlagen
- Die flüssige Gelatine zur Sahne-Marzipanmasse geben
- Dann die Sahne-Marzipanmasse durch ein feines Sieb streichen, zur Eimasse geben, vorsichtig verrühren, anschließend kühl stellen
- Die Sahne (250 ml) steif schlagen
- Wenn die Masse zu stocken beginnt, vorsichtig die steif geschlagene Sahne unterheben und 6 Stunden kalt stellen.

ZUTATEN

- 2 Blatt weiße Gelatine
- 125 g Marzipanrohmasse
- 125 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 ml Amaretto
- 250 ml Sahne



LAUWARMES MANDELTÖRTCHEN AUF VANILLESAUCE (4 PERSONEN)

VANILLESAUCE

ZUBEREITUNG

- Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschote aufkochen lassen
- Eier mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen
- Speisestärke und Sahne zu den Eiern geben und nochmal kräftig aufschlagen
- Die Sahne Eiermischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen

ANRICHTEN

- Das Törtchen kann man entweder auf Vanillecrumble platzieren und die Vanillesauce dazustellen zum selbst angießen
- Oder man setzt das Törtchen auf einen Vanille Saucenspiegel und trapiert das Marzipanmousse daneben
- Mit frischen Beeren, Creme Patissier , Minze, Vanillecrumble usw. dekorieren

TIPPS

- Tahiti Vanilleschote beim Feinkosthändler kaufen, sind viel dicker und haben viel mehr Vanillemark in sich, sind viel aromatischer

ZUTATEN

- 400 ml Milch
- 3 EL Vanillezucker
- 1 Vanilleschote (Tahiti Vanille)
- 2 Eier
- 250 ml Sahne
- 1 gehäufte Teelöffel Speisestärke

DEKO

- 100 g frische Beeren
- Creme Patissier
- Frische Minze
- Vanillecrumble