

ZUTATEN

BRANDTEIG

240ml Wasser
100g Butter
4g Salz
120g Mehl
30g Speisestärke
4 Eier

FÜLLUNG

300ml Sahne
20g Puderzucker

DEKORATION

300g Zucker
Schleierkraut

CROQUE EM BOUCHE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Brandteig Wasser zusammen mit Butter erhitzen und aufkochen lassen. Mehl mit Speisestärke vermischen und mit einem Schwung ins Butter-Wasser-Gemisch geben. Mit einem Kochlöffel alles zu einem glatten Teig verkneten, bis auf dem Boden des Topfes eine weiße Schicht entsteht (= dadurch kommt der Name Brandteig). Topf vom Herd nehmen, Teig in eine saubere, kühle Glasschüssel füllen und an die Wände streichen - so kühlt der Teig schneller ab. Sobald der Teig nur noch warm ist, Eier zufügen, mit Hilfe eines Handmixers mit Knethaken Teig und Eier zu einem homogenen Teig verarbeiten. Tipp: Zum Ende hin die Schneebesen-Aufsätze nutzen, damit auch die kleinsten Teigklumpen verschwinden

3. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 30 gleichmäßige Tupfer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Windbeutel nun im Ofen ca. 40 Minuten backen. Vorsicht: Nicht die Backofentür aufmachen! Sonst fallen die empfindlichen Leckerbissen ganz schnell in sich zusammen. Windbeutel nach der Backzeit gut auskühlen lassen

4. Für die Creme Sahne zusammen mit Puderzucker steif schlagen und anschließend in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Creme durch den Boden der Windbeutel ins Innere spritzen, bis sie komplett gefüllt sind. Windbeutel kalt stellen

5. Damit die Windbeutel auch aufeinander halten, wird Karamell als Kleber benötigt. Hierfür 300g Zucker in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, Windbeutel nach und nach darin eintauchen und zügig auf einer kleinem Tortenplatte platzieren: 10 in der untersten Ebene (3 in der Mitte, 7 drum herum), 8 in der zweiten Ebene (2 in der Mitte, 6 drum herum), 5 in der dritten Ebene (1 in der Mitte, 4 drum herum), 3 in der vierten Ebene (0 in der Mitte, 3 drum herum) und zwei gegeneinander gestellt als Spitze

6. Für die Deko das restliche, flüssige Karamell auf die Croque em Bouche Torte tröpfeln lassen und zügig in kreisenden Bewegungen in eine Glasschüssel gießen - so entsteht die halbrunde Karamelldeko für die Spitze. Diese Deko aus der Schüssel brechen, sobald diese kalt ist und mit etwas flüssigem Karamell an die Torte kleben. Zum Abschluss etwas Schleierkraut in die Löcher stecken und zügig servieren

REZEPT FÜR: 30 STÜCK
DAUER: 1 STUNDEN 40 MINUTEN



NOTIZEN