

Nougat-Crêpes-Törtchen mit pochierten Birnen

 happy-mahlzeit.com/2020/02/07/nougat-crêpes-törtchen-mit-pochierten-birnen/

Zutaten für 6 Stück

Für die Crêpes:

- 80 g Butter
- 150 g Mehl
- 3 EL gemahlene Haselnusskerne
- 3 Eier
- 350 ml Milch
- Meersalz

Für die Nougat-Mousse:

- 1 Blatt Gelatine
- 300 g Sahne
- 150 g Nuss-Nougat
- 25 g Zartbitterschokolade

Für die Birnen:

- 3 feste Birnen
- 1 Vanilleschote
- 1/4 Liter Weißwein
- 1/4 Liter Birnensaft
- 1 TL Pimentkörner

Außerdem:

- 6 EL Schokoladen-Sauce, Fertigprodukt
- Kakaopulver zum Bestäuben
- 6 Kugeln Vanille-Eis

Zubereitung:

Für die Nougat-Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 5 EL Sahne in einem kleinen Topf leicht erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Nougat und Schokolade grob hacken, in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Gelatinemischung unterrühren und die Nougatmasse abkühlen lassen.

Die restliche Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Sahne mit dem Schneebesen unterheben und die Mousse 3 - 4 Stunden kühl stellen.

Für die Crêpes 5 EL Butter bei schwacher Hitze zerlassen. Das Mehl mit den Nüssen, Eiern, der Milch und 1 Prise Salz glatt rühren. Die Butter unterrühren und den Teig etwa 10 Minuten quellen lassen.

In einer großen beschichteten Pfanne etwas Butter zerlassen und nacheinander aus dem Teig 6 - 8 dünne Crêpes ausbacken und abkühlen lassen.

Je 2 - 3 Crêpes aufeinanderlegen und mit einem Dessertring (9 cm Durchmesser, 6 cm Höhe) jeweils mehrere Kreise ausstechen.

Auf eine Platte oder ein Backblech 6 Dessertringe setzen. Jeweils 1 Crêpekreis hineinsetzen und mit etwas Nougat-Mousse bestreichen. Den Vorgang wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die Törtchen vor dem Servieren etwa 1 Stunde kühl stellen.

Für die Birnen die Vanilleschote längs aufschneiden. Wein und Saft mit der Vanilleschote und dem Piment in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Birnen vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Spalten schneiden, in den Sud geben und bei schwacher Hitze 3 - 5 Minuten garen. Die Birnen mit dem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Den Sud sirupartig einkochen lassen.

Auf 6 Dessertteller jeweils 1 EL Schokoladen-Sauce verteilen. Die Nougat-Crêpes-Törtchen mit einer Palette daraufsetzen und die Ringe vorsichtig abnehmen. Die Törtchen mit Kakaopulver bestäuben und mit den Birnenspalten und je 1 Kugel Vanille-Eis anrichten. Mit dem Birnensirup beträufeln.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Pfannkuchen