

Mannerschnitte New Style



Zutaten für ca. 25 Personen

Nougatcreme

- 250 ml Milch
- 75 g Haselnussnougat
- 3 Eigelbe
- 25 g Zucker
- 25 g Cremepulver
- 5 ml Nussbrand
- 25 g halbggeschlagene Sahne

Vanillecreme

- 250 ml Milch
- ¼ Vanilleschote
- 3 Eigelbe
- 25 g Zucker
- 25 g Cremepulver
- 20 ml brauner, hochwertiger Rum
- 25 g halbggeschlagene Sahne

Haselnuss-Dacquoise (ca. 50 Stk.)

- 250 g Haselnussgries, geröstet
- 250 g Staubzucker
- 280 g Eiweiß
- 95 g Zucker

Schokocrumble

- 180 g Mehl
- 180 g Staubzucker
- 200 g Mandelgries
- 200 g flüssige butter
- 10 g Kakaopulver
- Vanille und Zimt nach Belieben

Haselnuss-Malto

- Haselnussöl
- Malto (texturas)

Glaskaramell (ca. 100 Stk.)

- 1200 g Fondant
- 750 g Glukosesirup

Haselnusszuckerspiess

- Glaskaramellmasse
- Haselnüsse

Krokanteis

- 280 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 500 ml Obers
- 500 ml Milch
- 250 g Eigelb
- 50 ml Amaretto
- 150 g karamellierte Haselnüsse, kleingehackt

Zubereitung

Vanillecreme und Nougatcreme herstellen wie eine Crème Pâtisserie.

Für die Haselnuss-Dacquoise Staubzucker und Eiklar aufschlagen. Zucker und abgekühltem Haselnussgries montieren und unter die Ei-Zucker-Masse heben. Im Ofen bei 170 °C etwa 30 Minuten backen. Dacquoise in 6x3 cm Schnittform bringen.

Für den Schokocrumble alle Zutaten miteinander vermengen, so gut es geht zerbröseln und bei 180 °C ausbacken. Hin und wieder wenden und bis zur gewünschten Struktur weiter zerbröseln.

Einige Tropfen Haselnussöl mit Malto vermengen, bis eine passende Struktur entstanden ist. Die Masse durch ein feines Sieb drücken, bis eine schneeartige Konsistenz erreicht ist.

Für die Glaskaramell die Zutaten vermengen und bei 155 °C leicht braun werden lassen. Auf eine Silpat-Matte gießen und auskühlen lassen. Danach im Thermomix klein mixen, auf der Silpat-Matte in der gewünschten Form aufstreuen und verflüssigen. 1 cm längere Stücke als die Schokoblättchen und die Haselnussmasse ausbrechen.

In die heißte Glaskaramell eine auf einer Stecknadel aufgespießte Haselnuss tauchen und zu einem Spieß ziehen.

Für das Krokanteis Zucker und Wasser zu einem goldbraunen Karamell kochen, mit Obers ablöschen und mit Milch und Eigelb zu einer Rose abziehen. Frieren und mit karamellisierten Haselnüssen vermischen.

Anrichten:

Auf die Haselnussdacquoise mit einer 9er-Rundtülle die Nougatcreme aufdressieren. Schokoplättchen auflegen, darauf die Vanillecreme dressieren, mit Glaskaramell abschließen und mittig auf den Teller setzen. Rechts davon eine Bahn (etwa in derselben Größe wie die „Schnitte“) mit Schokocrumble streuen, darauf mit einem Kaffeelöffel eine Eisnocke setzen und auf der anderen Seite der Schnitte eine Bahn mit Malto ziehen. Darauf die Haselnuss anlehnen an und die Schnitte servieren.

TRINKWERK empfiehlt

Fabelhaft Ruby Port 0,75 l, Niepoort, Douro - Portugal, Artikelnummer: 1857549