

Schokoladen Flan Pâtissier mit Orange Curd

vorgestellt von Sven Walton

ZUTATEN

für sechs Stück

FÜR DEN MÜRBETEIG

- 150g Butter
- 100g Puderzucker
- 50g Ei (1 Stück)
- 270g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- Abrieb einer Orange

FÜR DIE CRÈME PÂTISSIÈRE

- 350 g Milch (1)
- 75 g Zucker
- 1 g Zimt
- 2 Eier (Größe L)
- 40 g Maisstärke
- 50 g Milch (2)
- 20 g Butter
- 100 g Zartbitterkuvertüre

FÜR DIE SCHOKOLADENBUTTERCREME

- 60 g Butter
- 100 g Schokoladen Crème Pâtissière

FÜR DAS ORANGE CURD

- 60 g Zucker
- 50 g Eigelb (3 Stück)
- 20 g Butter
- 80 g Orangensaft
- Abrieb einer Orange

Lokalzeit



ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit Salz, Orangenabrieb, Vanille und Puderzucker verkneten. Anschließend das Ei dazugeben und leicht unterarbeiten. Zum Schluss Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in eine Folie wickeln und für zwei Stunden kühl stellen.

Für die Crème Pâtissière, die Milch (1) mit Zucker und Zimt aufkochen. Eier, kalte Milch (2), Salz und Maisstärke verrühren, anschließend zur kochenden Milch geben und eine Minute kochen lassen. Danach Schokolade, Abrieb einer Orange und kalte Butter unter die Crème rühren und in einer Schüssel mit Folie abgedeckt abkühlen lassen.

SCHOKOLADENBUTTERCREME

Für die Schokoladenbuttercreme Butter in der Mikrowelle etwas erwärmen oder sehr weiche Butter verwenden. Diese mit dem Mixer aufschlagen und anschließend nach und nach 100 Gramm Schokoladen „Crème Pâtissière“ dazugeben. Alles gut aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Für das Orange Curd Orangensaft, Zucker, Eigelb, Butter und Abrieb einer Orange vermischen und bei kleiner Hitze für drei bis vier Minuten einkochen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Mürbeteig dünn ausrollen und kleine Ringe (8cm Durchmesser) mit Mürbeteig auslegen. In die vorbereiteten Formen die Crème Pâtissière füllen und für 30 Minuten backen, die Törtchen abkühlen lassen und aus den Ringen lösen.

Mit der Schokoladenbuttercreme drei kleine Tupfen auf die Törtchen geben und mit etwas Orange Curd garnieren.