



Terrine au chocolat

Schokoladenterrine

Pour le biscuit:

6 blancs d'œufs
100 g de poudre d'amandes
100 g de sucre glace
30 g de cacao amer
30 g de sucre en poudre
Sel

Pour la ganache:

250 g de chocolat noir (70%)
20 cl de crème liquide
60 g de beurre

Pour la décoration :

100 g de framboises, quelques feuilles de menthe

Préparation :

Préchauffez le four à th 6. Pour le biscuit mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez à la fin, toujours en battant, 1 pincée de sel et le sucre en poudre. Incorporez-les à la poudre cacaotée, en soulevant délicatement la masse.

Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Etalez-y la pâte. Enfournez pour 15 mn. Laissez refroidir.

Pour la ganache râpez le chocolat dans un saladier. Mettez la crème liquide dans un autre saladier et délayez-la avec la même quantité d'eau bouillante, puis versez sur le chocolat râpé. Laissez reposer 1 mn mélangez. Mettez 1 h au réfrigérateur.

Prélevez 250 g de ganache. Faites-la tiédir au bain-marie, mélangez le beurre mou. Laissez-la quelques heures à température ambiante et réservez, le même temps, le biscuit au frais.

Rétirez le papier et coupez le biscuit en 3.

Fouettez la ganache 2 – 3 mn, couvrez-en les biscuits, superposez-les et réservez encore 12 h au frais.

Pour servir, faites fondre au bain-marie le reste de ganache. Nappez-en le gâteau, décorez de framboises et de menthe et servir avec une coulis de framboises

Für den Biskuit :

6 Eiweiße
100 g gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
30 g bitteren Kakao
30 g Kristallzucker
Salz

Für die Pralinenmasse :

250 g dunkle Schokolade (70%)
200 ml Sahne
60 g Butter

Für die Dekoration:

100 g Himbeeren, einige Blätter Minze

Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor. Für den Biskuit mischen Sie die Mandeln, Puderzucker und Kakao. Schlagen Sie die Eiweiße mit einer Prise Salz steif und fügen Sie den Zucker unter ständigem Schlagen hinzu. Vorsichtig die Kakao-Mandelmasse unterziehen. Eine längliche Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Teig hineingeben. Im Backofen 15 Minuten backen. Kalt werden lassen. Für die Pralinenmasse die Schokolade in eine Schüssel raspeln. Sahne zugeben und die gleiche Menge kochendes Wasser zugeben, so dass die Schokolade sich auflöst. Eine Minute stehen lassen und danach umrühren. 1 Std. kalt stellen.

250 g der Ganache im Wasserbad mit der weichen Butter erwärmen und anschließend wieder einige Stunden kühl stellen, den Biskuit ebenfalls kalt stellen.

Das Papier vom Biskuit abziehen und quer in 3 Lagen schneiden. Die Ganache 2-3 Minuten aufschlagen und auf die Biskuitlagen streichen, diese dann übereinander legen und 12 Stunden kalt stellen. Um die Schokoladenterrine fertig zu stellen, den Rest der Ganache im Wasserbad erwärmen und auf den Kuchen streichen. Mit Himbeeren und Minze garnieren und mit einem Himbeerpüree servieren.

1 ½ Tage
vorher
anfangen
wegen der
Kühlzeiten!



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

