

# PARIS BREST DESSERT / FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄT



Das Paris Brest Dessert ist eine französische Süßspeise, die vom Konditor Louis Durand erfunden wurde. Sie besteht aus einem Brandteigring, welcher mit gehobelten Mandeln bestreut wird. Das Brandteiggebäck wird mit einer Haselnusskrokant-Buttercreme gefüllt, wofür die Praliné selbst hergestellt wird. Es schmeckt unglaublich lecker und kann als eine große Torte oder als kleine Törtchen hergestellt werden.



Zubereitungszeit  
**80 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 17

## PRALINE

Röste die Haselnüsse und Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, bis sie lecker duften. Füge den Zucker und das Wasser hinzu und koche die Masse nun auf, bis das Wasser verkocht und sich der Zucker ganz trocken um die Nüsse legt. Stelle den Herd auf mittlere Hitze herunter und lasse den Zucker nun langsam, während des Rührens karamellisieren – achte darauf, dass er nicht verbrennt. Verteile die karamellisierten Nüsse auf einer Backfolie oder einem Backpapier und lasse sie komplett abkühlen. Zerkleinere sie anschließend in einem Mixer so lange, bis ein Brei entsteht. Zuerst werden die Nüsse gemahlen und durch das lange Mixen dann püriert. Die Praliné ist mehrere Wochen haltbar.

PRALINE:

- 200 g** Haselnüsse
- 200 g** Mandeln
- 280 g** Zucker
- 60 g** Wasser

BRANDMASSE:

- 60 g** Butter
- 250 g** Wasser
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- 5** Eier

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

ZUM BESTREICHEN UND  
BESTREUEN:

- 1** Ei
- 100 g** Mandeln  
(gehobelt)

## BRANDMASSE

Lasse die Butter mit dem Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Füge das Mehl in einem Schwung dazu und rühre nun mit einem Backlöffel, bis sich ein Teigklotz gebildet hat. Rühre nun so lange weiter, bis sich ein weißer Belag am Boden bildet. Diesen Vorgang nennt man „Abbrennen“ und er ist wichtig, damit die Brandmasse im Ofen gut aufgeht. Fülle den Teig dann in eine große Schüssel um und streiche ihn am Rand etwas hoch, damit er schneller abkühlt. Füge dann ein Ei nach dem anderen hinzu und rühre es gut ein – es ist völlig normal, dass es anfangs so aussieht, als würde sich der Teig nie verbinden. Rühre nur so viele Eier ein, bis eine glänzende Masse entsteht, die Spitzen zieht, wenn man sie mit dem Löffel herauszieht. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Zeichne auf die Rückseite eines Backpapierbogens einen Kreis mit etwa 8 cm Durchmesser. Drehe den Bogen nun um und spritze Brandteigkreise auf diesen. Verquirle das Ei und bestreiche die Kreise damit und bestreue sie mit den Mandelblättchen. Backe die Brandteigkreise nun im vorgeheizten Ofen für 25-30 Minuten, bis sie goldbraun sind. Achtung: Öffne die Backofentür dabei nicht, da sonst die Brandmasse zusammenfallen kann! Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen.

CREME PATISSIERE PRALINE:

- 750 g** Milch
- 90 g** Zucker
- 6** Eigelbe
- 60 g** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Pralinen
- 375 g** Butter (weich)

## BUTTERCREME

Verrühre die Milch mit dem Zucker, Eigelb, der Stärke und dem Vanilleextrakt bis die Masse klumpchenfrei ist. Lasse die Masse nun unter ständigem Rühren bei mittelhoher

## PARIS BREST DESSERT / FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄT



Hitze einmal kurz aufkochen und eindicken. Fülle den Pudding in einen flachen Teller um- so wird er schneller kalt- und decke ihn direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab. So bekommt der Pudding keine Haut. Schlage die weiche Butter in einer separaten Schüssel 4-5 Minuten sehr schaumig und weißcremig. Rühre dann die Praliné ein. Rühre den Pudding mit einem Schneebesen durch und streiche ihn nach Belieben durch ein Haarsieb. Füge nun den Pudding esslöffelweise zur Butter hinzu und rühre ihn ein. Fülle die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Blütentülle.

---

### FERTIGSTELLEN

Schneide die Brandteigringe einmal waagrecht durch. Fülle die restliche Praliné in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle. Spritze nun zuerst einen Buttercreme Ring auf die untere Hälfte. Fülle in die Mitte einen dünnen Praliné Ring und bedecke ihn erneut mit einer zweiten Schicht Creme. Setze den Deckel auf und stelle das Dessert bis zum Verzehr, aber für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank. Bestreue es nach Belieben mit süßem Schnee. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!