

CROQUE EN BOUCHE / WINDBEUTEL TORTE



Die liebe Vanessa war bei mir und wir haben gemeinsam eine Windbeutel Torte gebacken. Der Croque en bouche, auch Croquembouche oder Krachgebäck, besteht aus Windbeuteln, die mit karamellisiertem Zucker zu einer Pyramide zusammengesetzt werden. Wir haben die Windbeutel klassisch mit Sahne gefüllt und die Torte noch mit gefriergetrockneten Himbeeren dekoriert. Die fertige Torte sollte direkt serviert werden, da der Zucker nicht gekühlt werden kann, er würde dann zerlaufen. Wenn ihr die Torte lieber vorbereiten möchtet könnt ihr statt dem Zucker aber auch geschmolzene Schokolade als „Kleber“ verwenden, dann lässt sich die Torte auch vorbereiten und kühlen. Ganz nach Geschmack könnt ihr die Windbeutel auch mit anderen Füllungen zubereiten. Den Brandteig habe ich in drei Portionen zubereitet, wenn ihr aber die Kenwood oder eine andere Küchenmaschine benutzt könnt ihr auch gleich die große Menge zubereiten.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 28 cm

BRANDTEIG

Gib die Butter mit dem Wasser und Salz in einen Topf und lasse die Masse aufkochen. Gib das Mehl komplett hinzu, jetzt kann der Teig etwas klumpen, das ist aber normal. Rühre so lange weiter, bis sich am Boden des Topfes ein weißer Belag bildet und der Teig geschmeidig ist. Gib den Teig in eine Rührschüssel, streiche ihn mit einem Backlöffel etwas am Schüsselrand hoch und lasse ihn kurz abkühlen. Gib die Eier einzeln hinzu und rühre sie jeweils mit einem Handrührgerät mit Knethaken oder dem Backlöffel sorgfältig ein, rühre immer so lange, bis eine homogene Masse entsteht, bevor du das nächste Ei dazugibst. Verwende so viele Eier, bis ein glänzender Teig entsteht, der Spitzen bildet, wenn man einen Löffel oder Rührer herauszieht.

Den Teig kannst du je nach Menge in drei Portionen zubereiten, so ist das Rühren leichter.



Je nach Größe der Eier kann es sein, dass du 1-2 mehr oder weniger benötigst. Du kannst das letzte Ei auch verquirlen und erstmal die Hälfte dazugeben, so wird es nicht zu viel Ei.

Den „abgebrannten“ Teigrest im Topf kannst du abkühlen lassen und dann mit einem Schaber herausholen und naschen.

In meinem Grundrezept für Brandteig findest du auch die Zubereitung in der Kenwood Maschine.

BRANDTEIG:

- 180 g** Butter
- 750 g** Wasser
- 3 Pr.** Salz
- 600 g** Mehl
- 15** Eier

FÜLLUNG:

- 1.2 kg** Sahne
- 2 TL** Vanilleextrakt
- 12 TL** San-apart

DEKORATION:

- 300 g** Zucker
- 2 EL** Himbeeren (gefriergetrocknet)
- 1 EL** Zuckerdekor (Perlen)

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

WINDBEUTEL

Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle. Da der Teig relativ fest ist, kannst du zwei Spritzbeutel ineinander verwenden, so werden sie stabiler. Forme oder spritze den Teig dann zu Windbeuteln auf mit Backfolie belegte Bleche. Tupfe

CROQUE EN BOUCHE / WINDBEUTEL TORTE



vorsichtig etwas Wasser darauf und backe die Bleche einzeln im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Minuten goldbraun. Öffne die Ofentür nicht während dem Backen, sonst könnte das Gebäck zusammenfallen. Je nach Größe der einzelnen Gebäcke kann die Backzeit variieren. Nimm die Windbeutel aus dem Ofen und lasse sie abkühlen, bevor du sie füllst.

FÜLLUNG

Schlage die Sahne mit dem Vanilleextrakt und San-apart steif und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Fülltüle. Spritze die Sahne damit in die Windbeutel und stelle die fertigen Windbeutel für etwa 30 Minuten kalt.

CROQUE EN BOUCHE

Erhitze den Zucker in einem kleinen Topf bei mittelhoher Hitze ohne zu rühren, bis er karamellisiert. Setze die Windbeutel dann mit dem karamellisierten Zucker als Kleber zu einer Pyramide zusammen. Starte die unterste Schicht kreisförmig und klebe die übrigen Windbeutel schichtweise darauf. Verteile den übrigen Zucker in Fäden über der Torte und streue die gefriergetrockneten Himbeeren und Zuckerperlen darüber. Serviere die Torte direkt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!