

Hardy Krüger Jr.s Sleepy Fellas schmecken einfach göttlich

REZEPT VON Hardy Krüger AUS "Promis backen privat" STAFFEL 3



© SAT.1

Hardys Lieblingsrezept verzaubert jeden mit schokoladigen Böden, einer Pistazien-Paste und drei verschiedenen Cremefüllungen: Schokolade, Vanille und Rote-Bete.

Zutaten für 3 Portionen

Für den Boden

4 Eier
90 g Zucker
90 g Mehl
30 g Speisestärke
1 EL Vanillepaste
3 EL Kakao
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für die Pistazien-Paste

2 handvoll Pistazien
nach Belieben Marzipan-Paste
nach Belieben Saft von Eingelegten Aprikosen

Für die Schokoladen-Creme

50 g Butter
125 ml Sahne
8 EL Schokoladenpulver
1 EL Milch

Für die Vanille-Creme

125 g Puderzucker
50 g Butter
1 EL Milch
125 ml Sahne

Für die Rote-Bete-Creme

1 Glas eingelegte Kirschen
1 Glas eingelegte Rote Bete
1 Packung roter Tortenguss

Für die Ganache

500 g Kuvertüre
200 ml Sahne

Hardys Schoko-Küchlein: Rezept und Zubereitung

- **Zubereitungszeit:** 52 Minuten
- **Ruhezeit:** über Nacht
- **Backzeit:** ca. 8 Minuten
- **Gesamtzeit:** 60 Minuten
- **Temperatur:** 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft)
- **Backform:** 3 Förmchen Ø 8 cm

1. Schritt 1 / 7

Zubereitung des Bodens: Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und 70 g Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Rührgerät aufschlagen. So lange schlagen, bis eine dicke Creme entstanden ist. Zum Eigelb werden nun 20 g Zucker und ein Esslöffel Vanillepaste hinzugefügt. Alles mit einem Schneebesen verrühren und im Anschluss mit einem Rührgerät aufschlagen, bis eine cremige Paste entsteht. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen. Die Eigelb-Masse nun luftig mit einem Teigspatel zur Eiweiß-Masse unterheben und im Anschluss die Kakao-Mischung mit einem Sieb dazugeben. Den Teig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und gleichmäßig glattstreichen. Auf der unteren Schiene ca. 8 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen! Teig anschließend abkühlen lassen.

2. Schritt 2 / 7

Für die Pistazien-Paste: Die Pistazien in einer Küchenmaschine nach Belieben zerkleinern. Anschließend die Marzipan-Paste nach Ermessen mit den Händen zerkleinern und in einer Schüssel zu den Pistazien geben. Mit einem Schuss Saft der eingelegten Aprikosen gut verkneten und anschließend plattdrücken und kühl stellen.

3. Schritt 3 / 7

Für die Schokoladen-Creme: Das Schokoladenpulver mit der Sahne, der Milch und der Butter im Rührgerät verrühren. Im Anschluss die Masse in den Kühlschrank stellen.

4. Schritt 4 / 7

Für die Vanille-Creme: Den Puderzucker, Sahne, Butter und Milch in der Maschine verquirlen. Optional einen Schuss Vanille-Paste hinzugeben. Anschließend kühl stellen.

5. Schritt 5 / 7

Für die Rote-Bete-Creme: Die Flüssigkeit der eingelegten Kirschen und der Roten Bete in einen Topf abgießen. Den roten Tortenguss unter stetigem Rühren hinzugeben und alles erhitzen. Nach eigenem Gusto klein geschnittene Rote Bete und Kirschen hinzugeben. Mit einem Stabmixer die Masse zerkleinern. Unbedingt in den Kühlschrank stellen.

6. Schritt 6 / 7

Fertigstellung: Den abgekühlten Boden auf einem Backpapier stürzen. Mit den Förmchen drei Böden ausstechen. Die ausgestochenen Böden bleiben in den Formen. Nun die Pistazienpaste ausstechen, auf den Boden setzen und leicht andrücken. Fallen die Törtchen größer als erwartet aus, wird die Form durch Klarsichtfolie und Tesafilm ersetzt. Es folgt erneut ein Boden und eine Schicht Schokoladen-Creme, bevor erneut ein Boden gesetzt wird. Als dritte Füllung wird nun die Vanille-Creme aufgetragen. Nach Belieben können hier noch die eingelegten Aprikosen eingebracht werden. Ein letzter Boden folgt, bevor als Topping die Rote-Bete-Creme aufgetragen wird. Die gestapelten Törtchen über Nacht kühlstellen.

7. Schritt 7 / 7

Dekoration: Sahne in einem Topf aufkochen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Die Schokolade in Stücke teilen, in die Sahne werfen und rühren. Es muss so lange gerührt werden, bis sich die Schokolade aufgelöst und mit der Sahne verbunden hat. Die Törtchen an Tag zwei aus dem Kühlschrank holen. Die Folie/Förmchen lösen und das Topping nach Belieben mit der Ganache bestreichen und nach Lust und Laune dekorieren.

