



Merveilleux - Baisertörtchen mit Salzkaramell & Erdnusskrokant

Für 8-10 Merveilleux Törtchen (Schokokussgröße ;-)

Baiser

- 2 Eiweiß (ca. 70 g)
- 70 g Zucker
- 70 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 90 Grad aufheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß mit dem Salz in einer fettfreien Schüssel steifschlagen, dabei nach und nach den Zucker dazurieseln lassen. Den Puderzucker darüber sieben und vorsichtig unterheben ohne dabei den Eischnee zusammenfallen zu lassen! Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (14 mm) füllen. Mit senkrecht gestellter Spitze Kreise von 5-6cm Durchmesser spritzen, dabei jeweils mit einer kleinen kreisförmigen Bewegung abschließen, damit keine Zipfel entstehen (die können aber zur Not auch anschließend mit einem Messer abgezogen werden ;-)). Die Baisers nun 1:30 h bei 90 grad trocknen lassen. Danach bei geöffneter Backofentür abkühlen lassen. Währenddessen den Erdnusskrokant herstellen.

Erdnusskrokant

- 150 g gehackte, gesalzene Erdnüsse
- 90 g Zucker
- 30 ml Wasser

Die Erdnüsse hacken. Den Zucker mit dem Wasser in einen Topf oder eine Pfanne geben und zum Kochen bringen. Hat der Zuckersirup 120 Grad erreicht, die gehackten Erdnüsse hinzufügen und bei mittlerer Hitze, unter ständigem Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Auf einer Silikonmatte oder einem Stück Backpapier ausbreiten und komplett

abkühlen lassen. Anschließend in einem sauberen Marmeladenglas aufbewahren. Sollte der Krokant zu sehr zusammenkleben, einfach in einen Gefrierbeutel füllen und sachte mit dem Nudelholz darauf klopfen ;-)

Salzkaramell

Das Salzkaramell habe ich nach dem Rezept von La Pâtisserie hergestellt [KLICK](#) . Es schmeckt einfach fabelhaft! Wer wenig Zeit hat kann aber auch gekauftes Karamell (z.B. von Bonne Maman) verwenden.

Karamellsahne

- 100 g Salzkaramellcreme (s. o.)
- 50 g Mascarpone
- 280 g Schlagsahne 35%

Die Karamellcreme mit der Mascarpone verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Karamellcreme ziehen.

Aufbau

Den Erdnusskrokant in einer Schüssel bereitstellen, ebenso das Salzkaramell. - Ein Merveilleux besteht immer aus zwei Baisers. Dafür den ersten Baiser in die Hand nehmen und mithilfe einer kleinen [Palette*](#) darauf etwas Karamellsahne kuppelförmig aufstreichen. Eine kleine Mulde in die Mitte der Sahne drücken und dorthinein etwas Salzkaramell füllen. Sollte das Salzkaramell zu fest zum Verarbeiten sein, einfach wenige Sekunden in der Mikrowelle erwärmen. Auf diese Schicht wird nun der zweite Baiser gesetzt. Anschließend alles komplett mit einer nicht zu dicken Schicht (ca. 5 mm) Karamellsahne bestreichen, die nun rundherum mit dem Erdnusskrokant bedeckt wird. Am besten man legt das Merveilleux einfach in die Schüssel mit dem Krokant und wälzt es vorsichtig darin. Da ist Fingerspitzengefühl gefragt ;-). Je kühler die Hände und die Umgebung, desto leichter ist die Verarbeitung. Das Törtchen vorsichtig herausnehmen, auf eine Platte setzen und sogleich in den Kühlschrank stellen. - Bis zum Servieren sollten die Merveilleux mindestens 2 Stunden durchziehen. Am folgenden Tag sind sie richtig schön soft. Länger haben sie bei uns nicht überlebt, daher kann ich keine Aussagen über weitere Haltbarkeit geben ;-)

Idee & Copyright: Maren Lubbe - <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2017