Vacherin-Torte mit Kumquats

Ausgefallen / Dessert

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	6-8	$	30min	120min

Salihoi! Die Vacherin-Torte ist das traditionelle Weihnachtsdessert meiner Schwiegereltern. Ich mag dieses Dessert sehr gerne, nicht zuletzt, weil es nicht ganz so schwer ist wie eine Weihnachtsrolle. Ende Jahr schlemmt man ja allgemein nicht zu knapp;-) Die übliche Version ist mit Vanille und einem Coulis aus roten Früchten, aber ich habe mich hier für eine Glacé-Torte mit Orangenblüten und einer Garnitur aus kandierten Kumquats und Pistazien entschieden. Das erfordert eine Menge Vorbereitung, aber das meiste kann im Voraus erledigt werden. Ich mache die kandierten Kumquats selbst, aber der Einfachheit halber kannst du sie auch im Handel kaufen.

Liste des ingrédients

Für den Vacherin

4 dl Vollmilch

2 dl flüssiger Vollrahm

100 g Zucker

1 dl Orangenblütenwasser

4 Eigelb

5 grosse Meringues

Für die kandierten Kumquats

Ca. 20 Kumquats

200 g Zucker

3 dl Wasser

Garnitur

2 Pfefferminzzweige

2 EL grob gehackte Pistazien

Étapes de préparation

1

Erhitze die Milch mit dem Rahm in einem Topf auf kleiner Flamme, ohne sie zum Kochen zu bringen. Schlage die Eigelbe und den Zucker so lange, bis die Mischung weiss wird und der Zucker sich gut aufgelöst hat.



2

Gib 1/4 der heissen Milch-Rahm-Mischung über die Eier, rühre kräftig um und gib dann die Mischung zurück in den Topf mit der restlichen Milch. Erhitze alles bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis die Mischung eindickt (sie sollte die Konsistenz von Vanillecreme haben). Giesse die Creme in eine Schüssel, füge das Orangenblütenwasser hinzu und verrühre alles gut. Bedecke die Creme mit Klarsichtfolie und lass sie mindestens 4 Stunden oder über Nacht an einem kühlen Ort abkühlen.



3

In der Zwischenzeit kannst du die kandierten Kumquats zubereiten: Stich mit einer Nadel mehrmals in die Früchte. Vermische Zucker und Wasser, bringe es zum Köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat, und füge die Kumquats hinzu. Lasse alles bei schwacher Hitze 1 Stunde köcheln, nimm es vom Herd und lass es auf Zimmertemperatur abkühlen.



4

Koche die Kumquats nochmal bei sehr geringer Hitze 1 weitere Stunde, dann giesse dann die Kumquats ab und lasse sie auf einem Gitter abkühlen.



5

Gib die Mischung in die Glacémaschine, bis sie die Konsistenz von italienischem Eis angenommen hat. Zerbrösle die Meringues und belege den Boden einer Cakeform mit einem Drittel davon. Giesse die Hälfte der Eismischung darüber, mache eine zweite Schicht Meringues und giesse den Rest des Eises in die Form. Schliesse mit einer letzten Schicht Meringues ab. Stelle den Vacherin in den Gefrierschrank und lasse ihn 24 bis 48 Stunden fest werden.



6

Stürze den Vacherin aus der Form und verteile die Kumquats darauf, bestreue alles mit den Pistazien und als Garnitur mit ein paar Minzblättern. En Guete!

