

Pfannkuchen-Torte mit Quitten und Walnuss-Sabayon

Für 6 Personen

Für die Pfannkuchen:

50 g Mehl	20 g Kakao	100 ml Milch
40 g Zucker	4 Eier	40 g flüssige Butter
4 EL Butterschmalz		

Für Quittencreme:

3 Blatt Gelatine	2 Vanilleschoten	150 ml Milch
10 g Speisestärke	50 g Zucker	2 Quitten (ca.450 g)
1 Zitrone	200 ml Apfelsaft	100 ml Weißwein
100 g Gelierzucker	50 ml Quittenschnaps	150 g Sahne
50 g Crème-fraîche		

Für die Sabayon:

100 g Walnusskerne	95 g Zucker	15 ml Wasser
4 Eigelbe	1 Prise Salz	100 ml Gewürztraminer
50 ml Walnussschnaps	10 ml Orangensaft	40 g Sahne
1 Spritzer Zitronensaft		

Für die Pfannkuchen:

das Mehl mit dem Kakaopulver mischen und mit der Milch und dem Zucker glatt rühren. Dann die Eier unterrühren und zuletzt die flüssige Butter. Den Teig ca. 30 Minuten gekühlt ruhen lassen. Dann in einer Pfanne (ca. 15 cm Durchmesser) mit etwas Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Die gebackenen Pfannkuchen einzeln zwischen Backpapier legen, und einen flachen schweren Gegenstand darauf stellen, so ca. 30 Minuten pressen.

Für Quittencreme:

Für die Crème die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für die Crème eine Vanille längs halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit der Stärke verrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die angerührte Stärke in die kochende Milch geben und abbinden. Dann den Topf vom Herd ziehen und in die heiße Masse mit einem Schneebesen die ausgedrückte, eingeweichte Gelatine rühren. Anschließend die Masse aus dem Topf in eine Schüssel geben, kalt rühren, damit sich keine Haut bildet und gut auskühlen lassen. Quitten schälen, vierteln, entkernen dann die Viertel in 5 cm große Würfel schneiden. Eine Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Apfelsaft, Weißwein, Gelierzucker, Vanillemark, ausgekratzte Vanilleschote und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Die Quittenwürfel zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Quittenwürfel herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud sirupartig einkochen lassen, dann die gekochten Quitten wieder zugeben. Das Kompott nach Belieben mit 30 ml Quittenschnaps abschmecken und die ausgekratzte Vanillestange entfernen. Die Sahne steif schlagen und mit Crème-fraîche und 20 ml Quittenschnaps (nach Belieben) mischen. Dann unter die ausgekühlte Vanillecreme heben und 3 EL vom Quittenkompott untermischen. Mit Hilfe eines Tortenringes von ca. 15 cm Durchmesser die Pfannkuchen mit der Crème schichtweise einsetzen. Wenn 2 Pfannkuchen mit Crème geschichtet sind, auf die Crème etwas Quittenkompott geben, dann weiterschichten mit Pfannkuchen und Crème, bis alle Pfannkuchen verarbeitet sind. Mit einer Crèmeschicht abschließen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Sabayon:

Walnusskerne grob hacken. 25 g Zucker und 15 ml Wasser in einem Topf aufkochen, die gehack-

ten Walnusskerne zugeben und verrühren. Dann die heiße Masse sofort auf einem Backpapier verteilen und aushärten lassen. Anschließend grob zerbrechen. Eigelbe mit 70 g Zucker, einer Prise Salz und Gewürztraminer in einen Schlagkessel geben und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad aufschlagen, nach und nach Walnussschnaps und Orangensaft zugießen und aufschlagen, bis die Eier anfangen zu binden. Dann sofort den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Crème über einer Schüssel mit Eiswasser kalt schlagen. Sahne steif schlagen und locker unterziehen, mit Zitronensaft abschmecken. Die karamellisierten Walnusskerne unterheben. Zum Anrichten die Pfannkuchen-Torte in Stücke schneiden, anrichten, die Sabayon darüber träufeln und restliches Quittenkompott dazu servieren.

Jörg Sackmann am 02. Oktober 2013