



Carac

Der schweizer Klassiker!

Zutaten für 10 Carac

Butter weich	130 g
Puderzucker	70 g
Vollei	30 g
Weissmehl	200 g
Vanillesamen	1/4 TL.

Vollrahm	150 g
Butter	25 g
Couverture dunkel	300 g

Wasser	30 g
Kristallzucker	60 g
Schmelzfondant	400 g
Lebensmittelfarbe	1 Msp.



Menge:	10 Carac
Backzeit	10 Minuten
Backtemperatur:	160 ° C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 160 °C Umluft vor.

Schlage die weiche Butter mit dem Kristallzucker auf, bis die Masse heller und schaumiger wird. Nimm dafür einen Handmixer zu Hilfe. Füge das Vollei hinzu und rühre es kurz unter. Gib die trockenen Zutaten hinzu und rühre sie mit dem Mixer ein. Gib den Teig auf Deine Arbeitsfläche und knete ihn rasch zu einem Teig zusammen. In Frischhaltefolie wickeln und für 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

Halbiere den gekühlten Teig, gib die eine Hälfte zurück in den Kühlschrank und knete die andere von Hand durch, bis der Teig geschmeidig wird. Rolle den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 3 mm aus. Fette und mehle die perforierten Förmchen, stich dann die Böden mit der Form aus und platziere sie mithilfe eines Spatels auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Nun nimmst Du den zweiten Teil des Teiges aus dem Kühlschrank, knetest ihn ebenfalls kurz durch und rollst ihn auch auf 3 mm Dicke aus. Entferne die Ausrollhölzer und rolle nochmals mit wenig Druck über den Teig, bis dieser eine Dicke von ca. 2 mm erreicht. Für einen perfekten, gleichmässigen Rand nimmst Du am besten einen Teigschneider zu Hilfe.

Die Formen sauber auskleiden und bei 160 °C Umluft ca. 10 Min blind backen. Gib dafür ein kleines Stück Backpapier in die Tarte und fülle sie mit Blindbackperlen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Koche den Vollrahm mit der Butter zusammen in einer Pfanne auf. Wiege die Couverture in einer separaten Schüssel ab. Giesse anschliessend das heisse Butter-Rahm-Gemisch über die Couverture und lasse alles kurz stehen.

Jetzt musst Du gut mit einem Schwingbesen umrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die fertige Ganache in einen Dressiersack geben und die ausgekühlten Förmchen bis ca. 3 mm unter den Rand befüllen. Die Carac für 30 Minuten in den Kühlschrank geben, damit die Ganache anziehen kann. Alternativ kannst Du sie auch für ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

3. telle zuerst einen einfachen Sirup her. Koche dafür das Wasser mit dem Kristallzucker zusammen auf und lasse die Mischung ca. 1 Minute lang kochen. Anschliessend von der Hitze nehmen.

Gib den Schmelzfondant in eine Pfanne und erhitze ihn auf niedriger Stufe. Gib nun 2-3 EL des Sirups dazu. Wichtig – Die Mischung nicht höher als 40 °C erwärmen, da der Überzug sonst seinen Glanz verliert! Gib nun noch eine Messerspitze der Lebensmittelfarbe (ProGel) Deiner Wahl hinzu und rühre diese gut ein, bis der Fondant schön einheitlich eingefärbt ist. Traditionellerweise wird für das klassische Carac grüne Farbe verwendet, aber Du kannst Deinem Carac jede Dir beliebige Farbe verpassen.

Gib einen Teil des Schmelzfondants in einen Dressiersack und fülle nun die letzten 3 mm der mit Ganache gefüllten Carac auf. Hierbei musst Du schnell arbeiten, da die Masse recht schnell auskühlt. Jetzt kannst Du den restlichen Fondant nochmals nachfärben und den vorherigen Schritt wiederholen. Somit hast Du bei geringem Aufwand zwei Kreationen.

Traditionellerweise kommt lediglich ein Tupfer temperiert dunkler Couverture auf die grüne Oberfläche. Aber weiter selbstverständlich bist Du bei der Dekoration völlig frei und Du kannst Dein Carac ganz individuell verzieren!

Hier haben wir eine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten für Dich erstellt. Scanne einfach den QR-Code:

