

Krach im Mund

So richtig Lärm beim Essen verursacht, wer in ein Stück der folgenden Torte beißt, die in Frankreich zu besonderen Anlässen serviert wird. Sie heißt **Croque en bouche**, was übersetzt eben „**Krach im Mund**“ heißt.

Viele verschieden gefüllte Windbeutel werden zu einer Pyramide aufgestapelt und mit viel Karamell verklebt. Das knackt gewaltig beim Reinbeißen!

Geübte Tortenbäcker produzieren ihre Windbeutel selbst: Brandteig 400 ml Wasser, 125 g Butter, 1 Prise Salz, 250 g Mehl, 4 Eier: Wasser, Salz und Butter aufkochen, das Mehl unter Rühren reinschütten. Topf vom Herd ziehen und weiter rühren, bis sich ein Kloß und auf dem Boden ein weißer Belag bildet. Ein Ei sofort einrühren. Teig abkühlen lassen und restliche



foto :: tuve

Eier nach und nach einrühren. Teig in Spritzbeutel füllen und 12 walnussgroße Häufchen auf ein Blech spritzen. Bei 200 Grad mind. 20 min goldgelb backen.

Füllungen: Sahne, Schokosahne oder Pudding

Sahne: steif schlagen,

evtl. geschmolzene Schokolade unterheben,

Pudding: nach Anleitung bereiten

Windbeutel aufschneiden und befüllen.

► Man kann auch die kleinen Windbeutelchen aus dem Kühlfach nehmen.

Eine kleine Pyramidenform oder eine umgedrehte Schüssel als Grundgerüst auf einen Teller stellen.

Nun 150 Gramm Zucker in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen lassen. In den flüssigen braunen Zucker 4 Esslöffel Wasser geben, kräftig rühren und den entstandenen Karamell vom Herd nehmen. Die Windbeutelchen eintauchen und um die Pyramidenform herum ankleben. Jeweils kurz andrücken, bis der Karamell den Windbeutel festhält. Wer mag, kann auch Früchte einfügen.

Sollte die Karamellmasse zu fest werden, einfach noch einmal kurz erwärmen. Bei Bedarf noch eine Portion anrühren. Vorsicht: Frischer Karamell kann heiß sein! Überschüssigen Karamell kann man zu Fäden ziehen und um die Torte legen oder einzelne Erdbeeren damit verzieren.

Bon appétit!