

# Cuchaule AOP mit Greyerzer Doppelrahm und Vin cuit



**Pour 10 Personen**

**Préparation : 60 min**

## Zutaten

### Greyerzer-Doppelrahm-Bavaroise

- 125 g Doppelrahm
- 2 Eiweiss
- 125 g Milch
- 45 g Zucker
- 3 Eigelb
- 300 g Schlagrahm
- 62 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote

### Gelée aus Vin cuit

- 1 dl Vin cuit
- ½ dl Weisswein
- 2 Blatt Gelatine

### Montage

- 10 Büschelbirnen AOP
- 10 kleine Meringues
- 1 grosse Cuchaule AOP

## Zubereitung

### Greyerzer-Doppelrahm-Bavaroise

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Doppelrahm und Milch bei mittlerer Hitze aufkochen.

Eigelb und Zucker aufschlagen, bis eine helle Masse entsteht.

Sobald die Mischung (Doppelrahm und Milch) kocht, Hitze reduzieren, anschliessend die eingeweichte Gelatine zugeben und zergehen lassen. Sobald die Gelatine aufgelöst ist, die Mischung auf die aufgeschlagenen Eier giessen und umgehend kräftig umrühren.

Die Mischung anschliessend in die Pfanne zurück-geben, in der Milch und Rahm aufgeköcht wurden.

Die Englische Crème bei niedriger Hitze unter ständigem Umrühren eindicken

Die Pfanne vom Herd nehmen, sobald die Masse genügend eingedickt ist, die Masse in einem anderen Gefäss abkühlen lassen.

Das Eiweiss und den Zucker zu Eischnee schlagen. Den Rahm aufschlagen, bis er leicht und luftig ist.

Den Schlagrahm, den Eischnee und die Englische Crème (kalt) sorgfältig vermischen. Die Masse muss homogen und eher fest sein. im Kühlschrank kaltstellen.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Den Vin cuit und den Weisswein in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufkochen.

Die Gelatine dazu-geben, sobald die Masse sehr heiss ist. Die Gelatine zergehen lassen.

### **Montage**

Von einer grossen, runden Cuchaule AOP von 20 cm Durchmesser zwei Scheiben abschneiden: eine sollte 3 mm breit (14 cm Durchmesser), die andere 5 cm breit (20 cm Durchmesser) sein.

Eine Gefäss (Paukenform/Timbale) von 20 cm ohne Boden bereitstellen.

Die dickere Scheibe der Cuchaule AOP (5 cm) an den Boden der Form legen.

Eine Schicht Bavaroise darübergeben (die Hälfte der Masse).

Die zweite Scheibe Cuchaule AOP (3 mm) darüberlegen. Einen Pinsel nehmen, der in das Gelée Vin cuit getaucht wird, die Scheibe damit bestreichen.

Die andere Hälfte der Bavaroise-Masse über die zweite, mit dem Gelée bepinselte Scheibe Cuchaule AOP geben.

Alles zusammen im Kühlschrank ruhen lassen, bis der Kuchen hart wird.

Das Gelée Vin cuit darüber leeren, sobald der Kuchen fest und kalt ist (Höhe des Gelées ca. 3 mm). Den Kuchen wieder kühl stellen.

### **Dekoration**

Den Kuchen mit je zwei Hälften Büschelbirne pro Person dekorieren.

Wer will, kann aufgeschlagenen Doppelrahm in Rosetten zwischen den Büschelbirnen auftragen und ein paar Meringues daraufsetzen.

Rezept von Alain Bächler

Ehemaliger Sternekoch des Restaurants Des Trois Tours in Bourguillon