

REZEPT



REZEPTTITEL

Schokoladenkuppeln

FÜR

10 Törtchen

AUS DEM FEATURE

Marmorgrau

KONTRIBUTOR

Törtchen Törtchen

www.toertchentoertchen.de

SISTERMAG

N°28

ZUTATEN

Schokoladenmousse

| | |
|-------|--------------------------------|
| 125g | Milch |
| 20g | Zucker |
| 1 | Eigelb |
| 200 g | Kuvertüre 70% |
| 2 | Blatt Gelatine, eingeweicht |
| 280 g | Sahne, cremig geschlagen |

ZUBEREITUNG

Schokoladenmousse

1. Milch mit Zucker aufkochen und zu dem Eigelb geben. Wieder in den Topf zurückgeben und unter ständigem Schlagen aufwallen lassen. Sofort von der Hitze nehmen und die Gelatine darin auflösen. Auf die gehackte Kuvertüre gießen und 2 min. stehen lassen. Homogen vermischen und die Temperatur auf ca. 45°C bringen. Die Sahne unterheben und die Mousse verwenden.

Kerne / Füllung

2. Sahne, Milch, Zucker und Kakaobohnen aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelb einrühren und unter ständigem(!) Rühren auf 85°C erhitzen. Sofort von der Hitze nehmen, Gelatine einrühren und die heiße Masse auf die Weiße



FORTSETZUNG

Kerne / Füllung

| | |
|-------|-----------------------------|
| 150 g | Sahne |
| 50 g | Milch |
| 15 g | Zucker |
| 8 g | Kakaobohnenbruch |
| 3 | Eigelbe |
| 1 1/2 | Blatt Gelatine, eingeweicht |
| 45g | Weißer Kuvertüre |

Schokoladenbiskuit

| | |
|------|-------------------|
| 70 g | Gemahlene Mandeln |
| 70 g | Puderzucker |
| 2 | Eier |
| 3 | Eiweiß |
| 45 g | Zucker |
| 55 g | Mehl, gesiebt |
| 20 g | Kakao, gesiebt |
| 25 g | Butter, flüssig |

Kuvertüre passieren. 2 Minuten stehen lassen und gut vermischen. Statt der Kakaobohnen können natürlich wunderbar andere Gewürze o.ä. verwendet werden wie z.B. Rosmarin.

Schokoladenbiskuit

1. Mandeln, Puderzucker und Eier dick cremig aufschlagen. Eiweiße mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Masse ziehen, den restlichen Eischnee darauf geben und Mehl mit Kakao gemischt darübergeben. Zügig aber vorsichtig unterheben, einen Esslöffel der Masse unter die warme Butter rühren und diese Mischung ebenfalls unter die Masse ziehen. Auf ein Blech mit Backpapier streichen und bei 190°C Umluft 8-12 Minuten backen.

Fertigstellung:

Die Mousse in Halbkugelformen geben und die Kerne in die Mitte drücken. Glatzstreichen und jeweils einen ausgestochenen Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Durchfrieren. Aus der Form nehmen und gefroren mit der gewünschten Glasur überziehen. 1h auftauen lassen und genießen.



FORTSETZUNG

Schokoladenguss

| | |
|---------|-------------------------|
| 110 g | Sahne |
| 75 g | Wasser |
| 55 g | Kondensmilch, gezuckert |
| 75 g | Zucker |
| 120 g | Glukosesirup |
| 60 g | Kakaopulver |
| 4 Blatt | Gelatine, eingeweicht |

Farbige Glasur

| | |
|-------|-----------------------------|
| 170 g | Wasser |
| 300 g | Glukosesirup |
| 300 g | Zucker |
| 10 | Blatt Gelatine, eingeweicht |
| 200 g | gezuckerte Kondensmilch |
| 300 g | Kuvertüre, weiß |
| | Lebensmittelfarbe |

Alle Zutaten, bis auf die Gelatine in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Gut durchmischen und die Gelatine darin auflösen. Über Nacht kaltstellen. Zur Verwendung auf ca. 30-35° bringen.

Farbige Glasur

1. Wasser, Glukosesirup und Zucker aufkochen. Gelatine darin auflösen und die Kondensmilch zugeben. Auf die Kuvertüre gießen, 2 min. stehen lassen und gut durchmischen. Nach Wunsch einfärben und 24h kaltstellen. Zur Verwendung auf ca. 30-35° bringen.
2. Farbige Effekte werden mit einer intensiv gefärbten und sehr warmen Nappage über die Glasur gegeben. Oder mit einem Ausstecher der in Metallicpulver getaucht wurde.