



Rezeptidee

MINI SCHOKOLADEN- KUPPELKUCHEN

VON FERRERO ROCHER

 Schwierigkeit: Mittel  Dauer: 2 Std.  250 kcal pro Portion



ZUTATEN

90 G EIWEISS
70 G ZUCKER
70 G GEMAHLENE HASELNÜSSE
15 G MEHL
5 G KAKAOPULVER

150 G EIWEISS
60 G ZUCKER
40 G MEHL
10 G KAKAOPULVER

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-REZEPT

Haselnuss-Biskuit mit Kakao

Das Eiweiß mit dem Zucker verquirlen, bis sich beim Anheben des Schneebesens steife Spitzen bilden.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Haselnüsse, das Mehl und das Kakaopulver vorsichtig unter die steife Eiweißmasse heben.

Die Masse gleichmäßig auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech streichen, etwa 1 cm dick.

Bei 180°C für 15 Minuten backen.



Kakao-Biskuit

Die Eier mit dem Zucker verquirlen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Mehl und das Kakaopulver vorsichtig unter die Eimasse heben.

Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, etwa 1 cm dick.

Bei 180°C für 15 Minuten backen.

Vollständig abkühlen lassen und anschließend Scheiben mit einem Durchmesser von 3 cm ausstechen.



Schokoladencreme

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen und quellen lassen.

Milch, Sahne, Eigelb und Zucker auf 80°C erhitzen, dann vom Herd nehmen und die Gelatine hinzufügen.



Gut umrühren und dann die Mischung über die Haselnusspaste und die Schokolade geben.

Die Schokolade schmelzen und rühren, bis sie glatt wird.

In den Kühlschrank stellen, bis sie gut gekühlt ist.

Danach so lange schlagen, bis eine steife Creme entsteht.

Haselnusscreme

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen und quellen lassen.

Die Haselnusspaste und die Schokolade vorsichtig auf 45°C erhitzen, bis sie geschmolzen sind.

Die Gelatine in einem Teil der Sahne auflösen. Die restliche Sahne aufschlagen.

Alle Zutaten miteinander verrühren, dabei schnell rühren, damit die Gelatine nicht abkühlt und die Schokoladen-Haselnuss-Mischung gerinnt. Die Haselnusscreme sofort verbrauchen.

Schokoladenglasur

Sahne, Butter, Glukose und Wasser erhitzen und zum Kochen bringen.

Zum Schmelzen über die Schokolade gießen und zu einer glatten Glasur verrühren, wobei darauf zu achten ist, dass keine Luftblasen eingeschlossen werden.

Die Haselnüsse behutsam unter die Glasur heben. Die Glasur sollte zum Überziehen der Torten auf etwa 45°C erwärmt werden.

38 G MILCH
38 G SAHNE
1 EIGELB
15 G ZUCKER
2 G GELATINE
38 G MILCHSCHOKOLADE
6 G HASELNUSSPASTE

200 G SAHNE
25 G MILCH
40 G 70 %-ZARTBITTERSCHOKOLADE
20 G HASELNUSSPASTE
3 G GELATINE

250 G SAHNE
25 G BUTTER
150 G GLUKOSE
50 G WASSER
250 G 50 %-ZARTBITTERSCHOKOLADE
20 G ZERKLEINERTE HASELNÜSSE

Den Kuchen fertigstellen

Spritze ein wenig Schokoladencreme auf jeden der Kakaobiskuitkreise, bestreue sie mit zerkleinerten Haselnüssen und friere sie ein.



Spritze Haselnusscreme in die Silikonformen, bis sie zur Hälfte gefüllt sind.

Die gefrorenen Kakao-Biskuits mit Schokoladencreme nach innen in jede Form platzieren. Bedecke es mit Haselnüssen und weiterer Haselnusscreme.

Die Formen mit mehr Haselnusscreme füllen, mit Haselnussbiskuit bedecken und in den Kühlschrank stellen, bis sie gut gekühlt sind.

Nach dem Abkühlen mit der Schokoladenglasur übergießen und nach Wunsch dekorieren.

