

Schokoschäumchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

Für die Baisermasse: 7 Eiweiß, 400 gr Zucker, 15 gr Kakaopulver.
Für die Füllung: 60 ml Sahne, 120 gr halbbittere Kuvertüre, 2 Esslöffel Amaretto.
Für die Glasur: 200 gr halbbittere Kuvertüre, 200 gr gehackte, geröstete Mandeln.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 125°C (Umluft: 90°C / Gasherd: Stufe 1) vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen.

Kuvertüre für die Füllung in kleine Stücke hacken.

Die Zubereitung:

Das Eiweiß mit dem Quirlen des Handrührers zu steifem Schnee schlagen. Unter ständigem Schlagen nach und nach 2/3 des Zuckers einrieseln lassen, dann den restlichen, mit Kakao vermischten Zucker unterheben. So lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst und sich eine schnittfeste, glänzende Masse gebildet hat.

Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Nr. 8) füllen und auf das Blech etwa 150 kleine Kreise spritzen. Im Backofen auf der zweiten Schiene von oben ca. 1 1/2 Stunden trocknen lassen.

Für die Füllung die Sahne aufkochen. Die zerhackte Kuvertüre in der Sahne schmelzen lassen.

Amaretto zugeben und die Masse 1 Stunde abgedeckt kühl stellen. Dann die Masse mit dem Quirlen des Handrührers schaumig schlagen und je 2 Baisers damit zusammenkleben, 1 Stunde kalt stellen.

Für die Glasur die Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Jeweils eine Hälfte des Gebäcks in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und in die Mandeln drücken.