

ZUTATEN

Runde Schokoladenformen

AUS DUNKLER SCHOKOLADE
(SIEHE SEITE 392)

Minzmasse

200 G BUTTER
1,2 KG WEISSE KUVERTÜRE
600 G WEISSER FONDANT
500 ML SAHNE
15 G MINZEXTRAKT

Weißer Schokoladenmousse

600 G WEISSE KUVERTÜRE
250 ML SAHNE
1 L GESCHLAGENE SAHNE

Garnitur

SCHOKOLADENFONDANT
DUNKLE SCHOKODEKORBLÄTTER
MARMORIERTER SCHOKODEKOR-
BLÄTTER
FRISCHE MINZEBLÄTTER

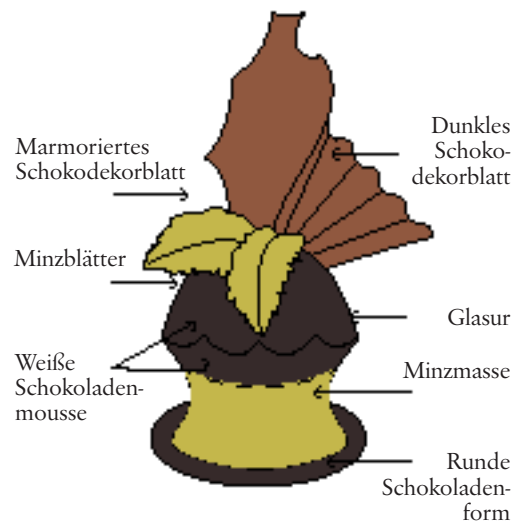
Minzmasse

Butter in kleine Stücke schneiden. Weiße Kuvertüre bei 40 °C schmelzen und den weißen Fondant weich werden lassen. Die Sahne zum Kochen bringen und über die Butter gießen, weichen Fondant und geschmolzene Schokolade hinzufügen. Rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Zuletzt den Minzextrakt in die Masse geben. Bei Raumtemperatur beiseite stellen. Nun die Minzmasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und die Schokoladenformen zu zwei Dritteln damit füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Weißer Schokoladenmousse

Die weiße Kuvertüre in Stücke hacken. Die Sahne pasteurisieren, indem sie kurz auf 90 °C erhitzt wird, ohne zu kochen. Über die gehackte Kuvertüre geben. Die Mischung temperieren und in die geschlagene Sahne einrühren. Diese Mousse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben, kuppel-

förmig auf die bereits mit der Minzmasse gefüllten Schokoladenformen spritzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.



Geeister Nougat

mit roten Früchten

Nougat glacé

jus de fruits rouges

Für 10 Personen

262

ZUTATEN

Karamellierte Mandeln

250 G GEHACKTE MANDELN
250 G ZUCKER
WASSER

Nougat

1 L SAHNE
190 G KANDIERTE ROTE
FRÜCHTE
150 G ZUCKER
40 G GLUKOSE
125 G EIWEISS

Garnitur

AUSWAHL Roter Früchte:
ERDBEEREN, WALDERDBEEREN,
BROMBEEREN, HIMBEEREN,
JOHANNISBEEREN, WEISSE
JOHANNISBEEREN IN RISPEN
ERDBEERSIRUP (SIEHE SEITE 126)

Karamellierte Mandeln

Die Mandeln bei 160 °C im Ofen rösten.

Zucker mit Wasser bedecken und bei 121 °C kochen lassen. Mandeln zufügen. Wenn sich eine einheitliche Masse gebildet hat, weiterkochen, bis die Mandeln einzeln karamellisiert sind. Auf einer Silpat-Backmatte auslegen und beiseite stellen.

Nougat

Sahne schlagen und kalt stellen. Die kandierten Früchte klein hacken. Eine längliche, abgerundete Form mit Backpapier auskleiden.

Eine italienische Meringe zubereiten. Dazu Zucker und Glukose bei 121 °C kochen. In der Zwischenzeit Eiweiß im Rührgerät zu Schnee schlagen. Den heißen Zuckersirup in einem Faden über den Eischnee fließen lassen. Weiterschlagen, bis die Masse vollständig erkaltet ist.

Italienische Meringe vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben. Kandierte Früchte und karamellierte Mandeln zugeben. Die Masse in die Form geben und glatt streichen. Gefrieren.

Servieren

Nougat in 3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten und dabei immer eine Schicht roter Früchte mit einer Nougatscheibe abwechseln. Den Erdbeersirup getrennt dazu reichen.



Sachertorte

mit Aprikosenkonfitüre und Bitterschokolade

Sachertorte

des abricots en gelée et chocolat amer

Für 3 Torten

452

ZUTATEN

TORTENRINGE MIT 16 ZENTIMETER DURCHMESSER

Aprikosenkonfitüre

550 G APRIKOSEN
400 G ZUCKER
ZITRONENSAFT
(NACH GESCHMACK)

Sacherbiskuit

430 G MARZIPAN
QUALITÄTSSTUFE 70 %
130 G PUDERZUCKER
210 G EIGELB
150 G EI
250 G EIWEISS
130 G ZUCKER
100 G MEHL
100 G KAKAOPULVER
100 G BUTTER

Schokoladenglasur

500 G DUNKLE KUVERTÜRE MIT
56 % KAKAOANTEIL
450 ML SAHNE
750 ML WASSER
600 G ZUCKER
250 G KAKAOPULVER
250 G CRÈME DOUBLE

Schokoladenmousse

150 ML ZUCKERSIRUP 30 ° BÉ
120 G EIGELB
50 G EI
400 ML SAHNE
260 G KUVERTÜRE MIT 75 %
KAKAOANTEIL

Dekoration

APRIKOSENHÄLFTEN
SCHOKOLADENDEKOR (SCHOKO-
SPITZEN UND MARMORIERTER
BLÄTTER)
BLATTGOLD

Zubereitung der Aprikosenkonfitüre

Aprikosen entsteinen und in Stücke schneiden. In einer Konfitürenschiessel eine Nacht lang im Zucker mit Zitronensaft ziehen lassen. Am nächsten Tag aufkochen und 10 Minuten kochen lassen, bis die Konfitüre eindickt. Die Aprikosen sollen in Stücken bleiben.

Sacherbiskuit

Marzipan mit Puderzucker vermischen, mit Eigelb und Eiern glatt rühren. In einer zweiten Schüssel Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker hinzufügen. Mehl und Kakaopulver sieben. Butter bei geringer Hitze zerlassen.

Einen Teil des Eischnees unter die Marzipan-Ei-Masse heben, dann Mehl und Kakaopulver hinzufügen, dann den restlichen Eischnee. Als letztes die zerlassene Butter einarbeiten, diese jedoch zuvor mit ein wenig Teigmasse verrühren.

Den Teig als 40 x 60 Zentimeter großes Rechteck 1 Zentimeter hoch auf ein Backpapier streichen. Bei 170 ° C im Ofen bei geschlossenem Zug backen.

Schokoladenglasur

Zunächst eine Canache herstellen: Kuvertüre hacken, Sahne zum Kochen bringen und über die Kuvertüre gießen. Wasser und Zucker zum Kochen bringen, Kakaopulver hinzufügen, nochmals aufkochen. Crème double hinzufügen und nochmals aufkochen. Beide Massen vorsichtig mischen, ohne Luft einzuarbeiten. Mit Frischhaltefolie bedecken und kühl stellen.

Schokoladenmousse

Einen Pâte-à-bombe-Teig zubereiten: Zuckersirup mit Eigelb und Eiern im Wasserbad heiß schlagen. Wenn die Masse fest zu werden beginnt, im Rührgerät abkühlen.

Sahne schlagen, Kuvertüre schmelzen, etwas geschlagene Sahne zur geschmolzenen Kuvertüre hinzufügen. Den kalten Pâte à bombe-Teig unterheben und zuletzt vorsichtig den Rest der geschlagenen Sahne einarbeiten.

Kuchen montieren

Vom Sacherbiskuit Kreise ausstechen. Mit Aprikosenkonfitüre glasieren und mit Schokoladenmousse bedecken. Den Vorgang wiederholen, dann mit Mousse bedeckten Biskuit abschließen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

