

Schaumbomben

20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

20 Backblaten (Ø 4 cm)

Schaumcreme:

3 Eiklar (Größe M)

50 g Zucker

100 g Zucker

3 EL Wasser

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

1 EL Rum

1 EL Instant-Kakao

Zum Glasieren:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Kakao (2 Becher)

Zum Bestreuen:

Kokosette

1 Schaumcreme:

Eiklar mit Zucker steif schlagen. Zucker und Wasser verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und 1 Min. kochen lassen.

- 2 Die kochend heiße Zuckerlösung unter Rühren vorsichtig in den Eischnee einrinnen lassen und zu steifem Schnee schlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und mit Rum erwärmen. Die Gelatine unter die Schaummasse rühren. Den Kakao darüber sieben und die Masse ohne umrühren in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen. Auf die Oblaten Kuppeln aufspritzen und 1 Std. kalt stellen.

3 Zum Glasieren und Bestreuen:

Die Bomben in die Glasur tunken. Kurz vor dem Erstarren der Glasur mit Kokosette bestreuen.