

X-Mas-Trüffeln

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Japonaise-Masse:

3 Eiklar (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
125 g Zucker
200 g geriebene Mandeln
50 g glattes Mehl

Schoko-Oberscreme:

¼ l Schlagobers
3 Dotter (Größe M)
200 g klein geschnittene Vollmilchschokolade
3 EL Weinbrand

Zum Verzieren und Bestreuen:

grüner Modelliermarzipan
Zuckerperlen, silber
gesiebter Staubzucker

1 Japonaise-Masse:

Für die Masse Eiklar mit Vanillin-Zucker aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und mit dem Handmixer (Schneebesen) steif schlagen. Mandeln mit Mehl vermischen und vorsichtig unterheben.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Spiralen (4 cm Ø) spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Das Rohr während des Backens einen Spalt offen lassen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Schoko-Oberscreme:

Für die Creme Obers mit Dotter unter Rühren aufkochen und vom Herd nehmen. Die Schokolade einrühren und so lange verrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Das Ganze durch ein Sieb seihen. Unter mehrmaligem Umrühren zu dicklicher Konsistenz erkalten lassen. Den Weinbrand dazugeben und schaumig rühren.



- 4 Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und die erkalteten Kekse mit 2/3 der Creme zusammensetzen. Mit der übrigen Creme Tupfen auf die Oberfläche spritzen.

- 5 **Zum Verzieren und Bestreuen:**
Zum Verzieren den grünen Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen und kleine Blätter ausstechen oder ausschneiden. Die Kekse mit Marzipanblättern und Zuckerperlen verzieren und mit Staubzucker leicht bestreuen.

