

Petit Four von der Tonkabohne mit gebrochenen Kakaobohnen

Ein Rezept von:
Volker Müller

Outbeck Conditorei in Hergolshausen



Zutatenliste für die Petit Four von der Tonkabohne mit gebrochenen Kakaobohnen

4 Eier | 75 g Zucker | 65 g Weizenmehl |
35 g Weizenstärke (Kartoffelmehl) | 75 g Zucker
| 65 g Weizenmehl | 4 Becher Sahne | 250 g
Schokolade (Kuvertüre mind. 65% Kakaogehalt)
auflösen | 50 g Tonkabohnengeist (alternativ: Rum
oder auch Whisky) | Kakaopulver | gebrochene
Kakaobohnen (alternativ: gehackte Mandeln oder
Kuvertüre)

Zubereitung der Petit Four von der Tonkabohne mit gebrochenen Kakaobohnen

- 1 Für den Biskuitboden die Eier mit dem Zucker aufschlagen bis die Masse Stand hat. Dann Weizenmehl und Weizenstärke sieben und unter die Eier-Zucker-Masse heben.
- 2 Die Masse auf ein vorbereitetes Backblech mit Backpapier aufstreichen und bei ca. 200°C im vorgeheizten Ofen ca. 8 - 12 Minuten backen. Tipp: da manche Backöfen nicht gleichmäßig backen, das Backblech kurz vor dem Ende einmal drehen, d. h. herausnehmen und die Seite welche vorne war nach hinten drehen. Auskühlen lassen und schneiden.

- 3 Für die Füllung die Sahne steif schlagen und ca. ein Viertel der geschlagenen Sahne anwärmen. Die im Wasserbad aufgelöste Schokolade nach und nach zugeben. Den Tonkabohnengeist ebenfalls hinzugeben. Anschließend die restliche Sahne auf dreimal unterheben.

- 4 Die Tonkabohnen-Sahne auf die Biskuitböden aufstreichen, so dass 3 bis 4 Lagen entstehen. Zum Abkühlen und leicht anfrischen in den Gefrierschrank geben. Dadurch lassen sich einfacher kleinere Stücke schneiden. Anschließend mit Kakaopulver und gebrochenen Kakaobohnen dekorieren.

Guten Appetit!



TVtouring
fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediathek