



Baileys Patisserie

Zutaten für 10 Patisserie

Schokoladenrand

Couverture	300 g
Sonnenblumenöl	1 TL

Baileys Creme

Eigelb	80 g
Kristallzucker	55 g
Baileys	135 g
Vollrahm, geschlagen	270 g
Schokoladenbiskuitböden	10 Stk.
Gelatine	2,5 Blätter



Dekoration

Vollrahm, geschlagen	270 g
etwas Kakaopulver	

Menge:	10 Patisserie
Schwierigkeitsgrad:	Leicht

Zubereitung:

Schokoladenrand

1. Zuerst schneidest Du 10 Stück Torteneinsatzstreifen zurecht. Dabei sollte beachtet werden, dass diese nicht höher als 5 cm sind und sich von der Länge her in der runden Patisserieform leicht überlappen.

Zu der temperierten Couverture wird 1 TL Sonnenblumenöl zugemischt, damit der Schokoladenrand später nicht zu fest wird und man ihn gut essen kann.

2. Im nächsten Schritt wird etwas Couverture (ca. 1-1 1/2 EL) auf die jeweiligen Einsatzstreifen gegossen und mit einem Winkelspatel glatt gestrichen. Die Schicht sollte dabei weder zu dünn noch zu dick werden, da es beim verzehren sonst schwierig werden kann, den Schokoladenrand zu brechen.

Dann wird der bestrichene Streifen genommen und vorsichtig in die Patisserieform eingefügt. Danach wird das Ganze so lange gekühlt, bis die Schokolade fest geworden ist. Das dauert ca. 10 Minuten.

Baileys Creme

3. Gib zuerst die Gelatine zum Einweichen in kaltes Wasser.

Schlage dann das Eigelb zusammen mit dem Zucker sehr schaumig. Dieser Vorgang nimmt ein paar Minuten in Anspruch, das Gemisch sollte zum Schluss gut an Volumen zugelegt haben.

4. Nach diesem Schritt kannst Du nun den Baileys mit einem Gummischaber einrühren. Die Masse sollte dann eine cremige Konsistenz haben. Als Nächstes nimmst du die schon fertig gebackenen und in der richtigen Grösse (6,5 cm Durchmesser/ 1 cm Hoch) zugeschnittenen Schokobiskuitböden und drückst sie vorsichtig durch den Schokoladenrand nach unten.

5. Wenn die Gelatine weich ist, kannst Du sie aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Anschließend gibst Du die Gelatine in einen Topf und schmilzt sie bei niedriger Hitze. Wenn die Gelatine geschmolzen ist, stellst Du den Herd aus und kippst einen grossen Schluck der Baileys-Creme mit in den Topf und rührst diese gut in die Gelatine ein. Dadurch gleichst Du die Temperatur an, was verhindert, dass sich Gelatineklümpchen bilden.

Anschliessend kippst Du alles zurück in die Schüssel und hebst die warme Gelatinemischung unter die restliche Creme. Im nächsten Schritt kannst Du dann den geschlagenen Vollrahm unter die Creme rühren, am einfachsten ist das in zwei Teilen. Hebe den Vollrahm erst mit einem Teigschaber unter aber wechsele dann zu eine Schwingbesen, damit Du später keine Rahmklümpchen hast.

Danach muss nichts mehr hinzugefügt werden und Du kannst die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Am einfachsten geht das, wenn Du den Spritzbeutel vorher in einen Halter stellst.

6. Mithilfe des Spritzbeutels kannst Du nun die Baileysfüllung in die mit Böden ausgelegten Schokoränder füllen. Mache die einzelnen Stücke dabei bis zu 2/3 voll und klopfe die Form dann ganz vorsichtig etwas, sodass die Oberfläche des Mousses glatt wird.

Gebe das fast fertige Patisserie nun für 30-45 Min. in das Gefrierfach. So lange, bis die Füllung etwas angezogen und an Stabilität gewonnen hat, gefroren muss es hierbei nicht sein.

Zusammensetzung & Dekoration

7. Wenn die Patisserie so weit sind, kannst Du sie aus dem Gefrierschrank holen und mit dem Patisserie Auswerfer vorsichtig aus der Plastikform drücken. Im nächsten Schritt wird der Einsatzstreifen von der Schokolade entfernt. Hierbei ist besondere Vorsicht geboten, da durch die Überlappung das Risiko besteht, dass die dünne Schokoladenschicht währenddessen bricht.

Nun kannst Du, wenn Du willst, die Schokoladenzylinder noch mit etwas geschlagenem Vollrahm auffüllen, so gewinnt das Endergebnis auch etwas an Höhe, das ist aber nur optional.

Nun fülle den geschlagenen Vollrahm in einen Dressiersack mit einer Rosettentülle und dressiere die Haube. Für das i-Tüpfelchen kannst Du zu guter Letzt noch etwas Kakaopulver auf die Haube stauben.