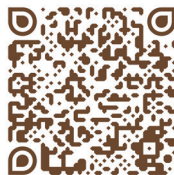




Einkaufsliste



Samichlausmütze

weisse Schoggimousse mit Mandarinengelee

Zutaten für 6 Patisserie

Mandarinenpüree	40 g
Mandarinenaroma	5 TL
Blattgelatine	1 Stk.

Vollei (Ei verquirt)	30 g
Kristallzucker	25 g
Couverture weiss	70 g
Vollrahm geschlagen	145 g

Biskuitböden weiss, 6 cm ø	6 Stk.
Modellierschokolade weiss	Wenig
Velvetspray rot	Wenig
Kuchenglasur weiss	Wenig
Kokosraspeln	Wenig



Menge:	6 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein. Erwärme in der Zwischenzeit das Mandarinenpüree mit dem Mandarinenaroma in einer kleinen Pfanne. Du musst es wirklich nur auf kleiner Stufe erwärmen und nicht aufkochen lassen. Füge nun die aufgeweichte Gelatine hinzu und rühre die Masse kurz um, bis sich die Gelatine komplett aufgelöst hat. Das Püree wird nun in 12 Silikonhalbformkugeln mit einem Durchmesser von 3 cm abgefüllt und kommt anschliessend für mindestens zwei Stunden in den Tiefkühler.

2. Schlage zuerst das Vollei zusammen mit dem Kristallzucker schaumig. Dieser Vorgang nimmt ein paar Minuten in Anspruch. Nun kannst Du damit beginnen, die weisse Couverture vorsichtig über einem Wasserbad zu schmelzen. Achte darauf, dass Du die Schokolade nicht höher als 40 °C erwärmst.

Füge nun die geschmolzene Couverture zu Deiner schaumigen Eimasse hinzu und vermische alles gut miteinander. Abschliessend kommt noch der geschlagene Vollrahm hinzu. Diesen musst Du mithilfe eines Schneebesens unter die Masse heben.

3. Fülle eine Silikonhalbkugel (7cm ø) zu ca. 2/3 mit der Schokoladenmousse. Drücke jeweils zwei Hälften der Mandarinenhalbkugeln zu einer Kugel zusammen. Reibe jeweils beide Oberflächen des Gelees kurz auf einer warmen Tortenplatte, drücke sie fest zusammen und fahre mit Deinem Finger über die Naht, um eine schöne, runde und gut verschlossene Kugel zu erhalten. Platziere die Geleekugel mittig in der Schokoladenmousse, gib noch etwas Mousse darüber und streiche es glatt.

Drücke jetzt noch eine 6 cm grosse sowie ca. 1 cm Dicke Scheibe Biskuit auf die Mousse und stelle dann die gesamte Form für mindestens 6 Stunden in den Tiefkühler. Löse die tiefgefrorenen Moussetörtchen aus der Silikonform und sprühe sie mit rotem Velvet-Spray ein.

4. Knete nun die weisse Modellierschokolade in Deinen Händen, bis sie weich und geschmeidig wird und forme daraus sechs kleine Kugeln. Bestreiche die Kugel mit weisser Kuchenglasur, wälze sie in Kokosraspeln und klebe sie dann mithilfe der Glasur oben auf die Kuppel des Törtchens. Rolle die restliche Modellierschokolade auf etwas Bäckerstärke auf eine Dicke von ca. 2 mm aus. Schneide die ausgerollte Schokolade nun in eine Breite von ca. 1 cm und bepinsle und bestreue den Streifen ebenfalls mit Kuchenglasur sowie Kokosraspeln. Der Streifen wird unten am Rand des Törtchens angeklebt.