Kinder-Schoko-Bons

Zutaten

Haselnuss-Milch-Ganache

15-20 g Haselnusskrokant

10 g Glukose
5 g Sorbit
15 g Butter
70 g Kondensmilch | gezuckert
20 g Vollmilch

100 g Lindt Couverture | weiss

Zusätzlich

300 g Couverture | Milch

Menge:	48 Eili (2x2 Formen)
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat bei Raumtemperatur

Herstellung der Haselnuss-Milch-Ganache

1. Als erstes kannst Du das Haselnusskrokant in einem Mixer geben und etwas feiner mahlen.

   Nun hackst Du die weisse Couverture in kleine Stücke, damit sie schneller schmilzt und gibst sie anschliessend in eine Schüssel. Dann vermischst Du alle restlichen flüssigen Zutaten bis einschliesslich der Vollmilch in einem Kochtopf und bringst sie einmal zum Kochen.

2. Giesse die heisse Flüssigkeit über die weisse Couverture und lasse sie etwa eine Minute ruhen. Danach rührst Du alles zu einer gleichmässigen Masse, bis sich die Couverture vollständig aufgelöst hat.

   Nun kannst Du das Haselnusskrokant beigeben und gut vermischen. Giesse anschliessend die fertige Ganach in einen Spritzbeutel, verschliessen diesen mit einer Klammer und lasse die Füllung für 1 Stunde bei Raumtemperatur etwas erkalten.

Herstellung der Schokobons

3. Nun zur Schokoladenform. Achte darauf, die Form gründlich mit Küchenpapier zu polieren. Das ist entscheidend, damit die Eili später gut aus der Form kommen und einen schönen Glanz haben. Anschliessend füllst Du die temperierte Milchcouverture in einen Spritzbeutel und füllst die kleinen Eilihälften bis oben auf. Bitte beachte, dass Du für dieses Rezept zwei Formen benötigst und zusätzlich 1x die Klammern.

4. Nach ca. einer Minute kannst Du die Couverture wieder ausgiessen. Je länger Du wartest, desto dicker wird die Schokoladenschicht. Mit Hilfe eines Schokoladenhammers kannst Du die überschüssige Couverture rausklopfen.

5. Mit dem Spatel kannst Du die Form grob säubern. Eine richtig saubere Oberfläche bekommst Du mit dem Metallhorn.

6. Anschliessend stellst Du die Form für ca. 5 Minuten in den Kühlschrank. Sobald die Schokoladeneier schön angezogen sind, füllst Du sie mit der Haselnuss-Milch-Ganache. Durch klopfen der Form auf die Arbeitsfläche setzt sich die Füllung gleichmässig ab und allfällige Luftblasen können noch entweichen.

7. Wenn Du mit zwei Formen gleichzeitig arbeitest, kannst Du die erste Form vollständig mit Ganache füllen. Die zweite Form füllst Du jedoch nur bis etwa 2-3 mm unter den Rand. Um den Übergang zwischen den beiden Hälften unsichtbar zu machen, kannst Du temperierte weisse Couverture zum Verschliessen verwenden. Gib einfach weisse Couverture oben drauf und streiche sie mit dem Metallhorn vorsichtig ab. Ich habe jedoch gleich die Milchcouverture verwendet und meine Eier mit dieser verschlossen.

8. Nun musst Du die beiden Formen zügig zusammensetzen und mit den Klammern fixieren und die Form in den Kühlschrank geben. Nach ca. 5 Minuten im Kühlschrank kannst Du die Klammer lösen und die Eili für weitere 15-20 Minuten im Kühlschrank lassen, bevor Du Sie anschliessend herauslösen kannst.

   Wichtige Infos: Ich empfehle Dir die fertigen Eili erst nach 5 Tagen zu Essen. Denn dann kann die Ganache schön fest werden und es kommt dem “orginal” näher, als wenn man es ganz frisch isst.

   Die fertigen Eili kannst Du zusätzlich in Aluminium-Folie einwickeln oder jedes einzelne in eine Bonbonverpackung einpacken. Man kann sie jedoch auch problemlos einfach so essen!

   Viel Freude beim Ausprobieren!

Lagerung & Haltbarkeit:

Die Schokobons sind bei Raumtemperatur ca. 1 Monat haltbar. Aufbewahren kannst Du die Schokobons in einer Tupper- oder Guetzlidose oder hübsch in Alufolie verpackt.

Mit dem Verzehr sollte man allerdings eine Woche warten. In dieser Zeit härtet die Ganache schön aus und erhält die Konsistenz, die man kennt. Mach den Test – aber das Warten lohnt sich!