Schaumküsse Schwarzwälder Art

An Zutaten brauchst Du

- 200 g Zucker
- 50 g Wasser
- 3 Eiweiß (Eier Gr. L)
- 2 Blatt weiße Gelatine
- Kirschen (ggf. Schattenmorellen aus dem Glas oder TK-Kirschen)
- Waffelbecher
- 300 g dunkle Kuvertüre

Für die Dekoration

- Richie´s Bakery Glitzer Cubies Rot
- Richie´s Bakery Glitzer Cubies Türkis
- Richie´s Bakery Glitzer Cubies Gelb
- Richie´s Bakery Glitzer Cubies Lila

Los geht's:

1. Gib den Zucker zusammen mit dem Wasser in einen Topf und erhitze alles, bis das Zuckerwasser ca. 120 Grad Temperatur hat.
2. Schlage die Eiweiße in einer hohen Schüssel fast ganz steif. Kurz bevor sie steif sind, lässt Du die Zucker-Masse in einem Strahl in die Eiweiß-Masse fließen. Schlage alles noch weitere 5 Minuten.
3. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Die ausgedrückte Gelatine in einen kleinen Topf geben, erhitzen und dann ebenfalls zur Zucker-Ei-Masse geben. Alles sofort verrühren.
4. Jetzt die Schaummasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und je einen Klecks in einen Waffelbecher spritzen. Darauf setzt Du eine entsteinte Kirsche und spritzt nochmal einen Klecks Schaumcreme darauf.
5. Anschließend kühlst Du die Masse im Kühlschrank mindestens 2 Stunden (evtl. auch über Nacht).
6. Nach der Kühlzeit die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Wenn die Schokolade flüssig ist, füllst Du sie am besten in ein hohes Gefäß (z. B. Tasse) und tauchst die Schaumküsse bis zur Hälfte vorsichtig hinein. Kurz abtropfen lassen und dann mit den Glitzer-Cubies bestreuen.

Richie's BAKERY

Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach