

Handgemachte Schokoküsse

Zubereitung
20 Minuten
+30 Minuten Ruhezeit

Anzahl
12 Stück

Das benötigt Ihr an Zutaten:

125 g Zucker
2 St. Eiweiß (Gr. M)
1 Prise Salz
1 Msp. gemahlene Gelatine
12 St. runde Kekse (z.B. Hobbits)
150 g Zartbitterkuvertüre
ca.25 g Kokosfett



Und so wird es gemacht: Den Zucker zusammen mit 50ml Wasser unter Rühren aufkochen lassen. Parallel dazu das Eiweiß mit 1 Prise Salz in der Küchenmaschine steif schlagen. Sobald das Eiweiß steif geschlagen ist, den heißen Zuckersirup unter den Eischnee rühren und noch einige weitere Minuten weiterschlagen, bis sich der Eischnee stabilisiert hat. Dann die Gelatine vorsichtig mit einrühren.

Jetzt die Ei-Zucker-Masse in einen Spritzbeutel geben und leicht spitz auf die Kekse spritzen. Diese dann etwa 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Wenn die Masse auf den Keksen fest geworden ist, kann es an die Schokoummantelung gehen. Hierzu die Kuvertüre grob hacken und zusammen mit dem Kokosfett im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und die flüs-sige Kuvertüre vorsichtig, mit einem Esslöffel, über dem Baiser verteilen. Die Schokoküsse dann erneut kaltstellen, bis der Schokoladenguss fest ist.