

Weihnachtsbacken Rezepte

Süß Cremige Weihnachtsschalotte

Gattung: Nachtisch, Backen, Weihnachten

Löffelbiskuits

4	Eigelb	3	Essl. Zucker (45 g)
2	Essl. Zucker (30 g)	1	Prise/n (Jod-) Salz
	Vanillezucker	75 g	Mehl
2	Eiweiß		Etwas Zucker zum Bestreuen

Orangen-Schoko-Mouse

400 g	Edelbitter Schokolade	2	Abgeriebene Orangen
100 g	Milchschokolade	150 g	Orangensaft
5	Eier	120 g	Sahne flüssig
100 g	Zucker	280 g	Schlagsahne

Zimt-Vanille-Creme

225 g	Milch	3	Gelatine, eingeweicht
3	Eigelb	5 g	Zimt
75 g	Zucker	225 g	Sahne
	Vanilleschote		

Eine feine Komposition aus Orangen - Schoko - Mouse und Zimt-Vanille- Creme. Der Rand besteht aus Löffelbiskuits. Die Charlotte kann in Tortenform oder in einer gerippten Form hergestellt werden. Zubereitung der Löffelbiskuits: Für die Biskuits Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiß, Zucker und Salz zu cremigem Schnee aufschlagen. Beide Massen angleichen und melieren. Das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Löffelbiskuits auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren. Form, Länge und Stärke der zu spritzenden Löffelbiskuits hängen von der Höhe der Form ab. Die Löffelbiskuits mit Zucker bestreuen (überschüssigen abschütteln) und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 12 bis 15 Minuten backen. Nach dem Backen sofort vom Papier lösen. Zubereitung der Mouse : - Für die Mouse nur feinste Schokolade - Die Schokolade klein hacken und im Wasserbad bis 45 Grad erhitzen, bis sie sich auflöst. Auf etwa 20 Grad bei Raumtemperatur abkühlen lassen und danach im Wasserbad wieder auf Körpertemperatur erwärmen. Dann ist die Schokolade richtig temperiert und das ist eine wichtige Voraussetzung dafür, dass die Mouse hinterher schön fest wird. Fünf Eier mit dem Zucker und der abgeriebenen Orange mischen und auf etwa 80 Grad erhitzen. Danach die Eier in der Küchenmaschine oder mit dem elektrischen Rührgerät locker aufschlagen, bis die Masse schön luftig, aber von einer festen Konsistenz ist. Orangensaft und Sahne auf Körpertemperatur erwärmen. Wir haben nun vier Zutaten von gleicher Temperatur: die Schokolade, die aufgeschlagenen Eier und den Orangensaft sowie die flüssige Sahne. Für das Gelingen der Mouse eine wichtige Voraussetzung. Die Schokolade nun mit dem Orangensaft und der flüssigen Sahne mischen. Dann mit dem Schneebesen die aufgeschlagenen Eier unterheben und zum Schluss die Schlagsahne ebenfalls unterheben. Zubereitung der Zimt-Vanille-Creme: Milch und Vanilleschote aufkochen. Eigelb, Zucker und Zimt schaumig rühren und mit der heißen Milch mischen. Auf 80 Grad erhitzen, vom Feuer nehmen und die Gelatine zugeben. Nach dem Erkalten mit 225 g fest geschlagene Sahne vorsichtig mischen.