

Ananas



ca. 35 Stk. Konfektschalen aus Mürbeteig

300 g Confierte Ananas

ca. 200 g Marzipan
grüne Lebensmittelfarbe

Fondant und
confierte Ananas für die
Garnitur

Zubereitung:



Konfektschalen aus Mürbeteig herstellen. Falls diese tiefgekühlt wurden, vor der weiteren Verarbeitung komplett auftauen lassen.



Die confierte Ananas mit einem Messer sehr fein hacken.



Die confierte Ananas in die Konfektschalen geben und mit einem Messer glatt streichen. Damit der Mürbeteig dabei nicht zerbricht, die Konfektschale zuvor in die entsprechende Backform legen.



Den Marzipan grün einfärben. Gut durchkneten, damit die Farbe gut verteilt ist.



Den Marzipan 3 mm dick mit wenig Puderzucker auswallen. Dazu sollten Stäbe verwendet werden, damit eine gleichmässige Dicke gewährleistet ist.



Nun die 3 mm Stäbe mit 2 mm Stäbe tauschen und mit dem Rillholz Rillen in den Teig rollen.



In einem Winkel von etwa 30° eine zweite Reihe von Rillen erzeugen. Dabei nur soviel Druck auf das Rillholz geben, dass die Rillen gleichmässig tief wie beim ersten Lauf sind.



Mit einem runden Ausstecher passende Rondellen ausstechen und damit das Petit four belegen.



Einen Tupfen Fondant auf den Marzipan geben und sofort ein kleines Stückchen confierte Ananas darauf drücken.