

Schokoladen-Cornet



- 300 g Confiseur-Marzipan mit 50% Mandelanteil
- 50 g Eiweiss
- 25 g Mehl
- 50 g Rahm (Sahne)
- 200 g Dunkle Couverture
- 100 g Rahm (Sahne)
- Dunkle Couverture zum Überziehen

Zubereitung:



100 g Eiweiss und 100 g Rahm (Sahne) in ein Gefäss geben und ein wenig durchrühren. 600 g Marzipan in kleine Stückchen zerbrechen und zur Eiweiss/Rahm-Masse geben.



Gut durchrühren bis der Marzipan sich komplett mit der Masse verbunden hat.



Das gesiebte Mehl beigegeben und gut vermischen.



Mit der Masse Rondellen auf eine Baktrennfolie aufschablonieren. Im Ofen bei 180°C ca. 5 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das mehrmals wiederholen, bis...



...die Rondellen goldbraun gebacken sind. Das mehrmalige Backen ist nötig, damit eine möglichst gleichmässige Bräunung entsteht. Das ist wichtig, damit das Hüppengebäck gerollt werden kann. Nun die Rondelle ablösen und...



...zu einem Cornet formen. Das geht mit einer Tülle ganz gut. Das Hüppengebäck muss absolut heiss sein, damit es sich formen lässt, ansonsten zerbricht es!



Mit Couverture und Rahm eine Canache herstellen: Den Rahm (Sahne) kurz aufkochen und in die gehackte Couverture geben.



Durchrühren bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind und...



...damit die Cornets füllen. Die Cornet auf eine etwas erhöhte Ablage stellen, damit die Canache nicht auslaufen kann. So stehen lassen, bis die Canache erstarrt ist.



Die Cornets in temperierter, dunkler Couverture tunken und auf ein Trempierpapier ablegen.