

Amanda



Füllung:

500 g Gianduja-
Grundmasse
Mandel hell
500 g Milchcouverture

Zubereitung:



Die Gianduja-Grundmasse gut durchrühren. Die Milchcouverture auf 40°C erwärmen und in die Gianduja einrühren.



Gut vermischen und dann abkühlen lassen.



Wenn die Masse beginnt fest zu werden, diese in einer Teigknet-Küchenmaschine auf kleinster Stufe durchrühren. Die Masse darf nicht zu weich sein, aber doch noch so weich, dass mit einem Dressiersack gearbeitet werden kann. Die Masse in der genau richtigen Konsistenz zu haben braucht etwas Übung.



Mit einem Dressiersack mit runder Tülle, runde Tupfen auf ein Trempierpapier geben. Das muss schnell gehen, damit die Masse nicht schon im Dressiersack fest wird.



Mit einem Dressiersack mit Sterntülle mit der gleichen Masse eine Rosette auf die Tupfen dressieren.



Mit dunkler Couverture bis zum oberen Rand trempieren.