

Milano



Baumnussmarzipan
 Baumnusskerne
 Fondant
 dunkle Couverture

Zubereitung:



Den Baumnussmarzipan 8mm dick mit sehr wenig Puderzucker auswallen.



Mit einem Ausstecher kleine ovale Stücke aus dem Marzipan ausstechen.



Den Fondant in einer Pfanne vorsichtig auf 65°-70°C erhitzen. Fondant darf nicht kochen! Den Fondant mit etwas Kirsch (Kirschwasser) verdünnen. Wer keinen Alkohol begeben will, verwendet Läuterzucker.



Die ovalen Marzipanstücke bis zum oberen Rand im Fondant trempieren und...



...kehren. Sofort ein Baumnusskern aufsetzen. Fondant erstarrt viel schneller als Couverture, ein zügiges Arbeiten ist angesagt!



Zum Schluss bis zum oberen Rand in dunkler Couverture tauchen und...



...absetzen.