

Orange-Dreieck



Für die Füllung:

Glasierte Orangen-Scheiben
Fondant
Dunkle Couverture

Zubereitung:



Die glasierten Orangenscheiben vierteln.



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



Die glasierten Orangenstückchen mit Fondant überziehen (siehe auch trempieren) und abschieben. Fondant erstarrt viel schneller als Couverture, ein zügiges Arbeiten ist angesagt!



Die Orangenstückchen vom Papier abnehmen und in dunkler Couverture mit einer Zwei-Zinkengabel trempieren und kehren so dass zwei Gabelstriche das Muster bilden.