

# Carac



Patisserieschalen aus  
Mürbeteig

200 g dunkle Couverture  
100 g Rahm (Sahne)

ca. 200 g Aprikosenkonfitüre für die  
Aprikotur  
ca. 400 g Fondant  
grüner Lebensmittel-  
farbstoff  
dunkle Couverture für den  
Schokoladenpunkt

## Zubereitung:



Einen Mürbeteig herstellen und...



...daraus kleine Patisserieschalen backen.



2 Teile dunkle Schokolade und 1 Teil Rahm/Sahne zu einer Canache verarbeiten. Dabei die Schokolade hacken, den kochenden Rahm/Sahne darübergießen und...



...mit einer Kelle durchrühren bis alle Schokoladenpartikel aufgelöst sind.



Die Patisserieschalen mit der noch flüssigen Canache füllen und...



...mit einem flachen Messer glatt streichen. Das Carac nun ein bis zwei Stunden stehen lassen (nicht im Kühlschrank), bis die Füllung etwas erhärtet ist.



Die heisse Aprikotur mit einem Pinsel auftragen.



Mit Fondantglasur welche leicht grün eingefärbt ist, glasieren.



Am Schluss noch einen Punkt aus dunkler, temperierter Couverture aufsetzen. Das Carac danach sofort etwas auf den Tisch klopfen, damit der Schokoladenpunkt etwas flacher wird.