

Schokoladen S



150 g Eiweiss (ca. 5 Stk.)

50 g Zucker

350 g Zucker

125 g Wasser

200 g Couverture mit hohem Kakao-Anteil

Zubereitung:



350 g Zucker mit 125 g Wasser bis etwas über den mittleren Ballen 119°C (95°F) kochen.



Währenddessen 150 g Eiweiss mit 50 g Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen.



Ist das Eiweiss steif geschlagen, weiterhin mit dem Mixer durchrühren. Dabei den heissen Zuckersirup langsam, als dünner Faden nach und nach dazugeben. Darauf achten, dass kein Sirup an den Schüsselrand kommt, da er dort sofort klumpt.



Durch die Zugabe des heissen Zuckersirups ist die Eiweissmasse nun über 50°C warm. Den Eischnee auf die Seite stellen. Die Couverture langsam erwärmen und verflüssigen.



Bis dahin hat der Eischnee etwas abgekühlt. Jetzt kommt der schwierigste und heikelste Teil der Herstellung von Schokoladen-S. Die Couverture im dünnen Strahl und äusserst vorsichtig unter die Eischneemasse einmelieren. Die Eiweissmasse muss dabei fest bleiben und darf nicht zusammenfallen.



Nun mit der Schokoladen-Eiweissmasse auf ein mit Backtrennfolie ausgelegtes Blech grosse "S" aufdressieren. Dabei eine Sterntülle, ca. Grösse 20 mm verwenden. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C für ca. 20 Minuten backen.