

TONKA-GLACÉ MIT SCHOKO-KAFFEE-GEL & PRUSSIENS

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

TONKA-GLACÉ

Vollrahm und Milch zusammen aufkochen.

Eine Tonkabohne mit einer sehr feinen Raffel dazu reiben
und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.
Aufgekochte Rahm-Milch-Tonka-Masse der Zucker-Eigelb-Mischung im Sturz
beigeben und direkt umrühren.

Zurück in die Pfanne leeren und bei niedriger Temperatur langsam unter
stetigem Rühren zur Rose kochen (nicht über 85°C, sonst stockt das Eigelb).

Anschliessend vom Herd nehmen
und in einer Eismaschine zu Glacé werden lassen.

SCHOKO-KAFFEE-GEL

Alle Zutaten in einen Topf geben und mit einem Stabmixer durchmischen
und aufkochen. Sobald alles aufgeköcht ist,
mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Nun die Masse in einen Behälter passieren
und mindestens 4 Stunden kühlen, bis die Masse fest ist.

Anschliessend die feste Masse mit einem Messer in Stücke schneiden und diese
«geleeartigen» Stücke in einen Standmixer geben und kräftig durchmischen, bis
ein komplett glattes Schokoladen-Gel entstanden ist. Dieses in eine Spritzflasche
abfüllen und direkt verwenden oder kühlen.

EINKAUFSLISTE

GLACÉ:

100 G VOLLRAHM

400 G MILCH

130 G ZUCKER

120 G EIGELB

1 TONKABOHNE

SCHOKO-KAFFEE-GEL:

500 ML WASSER

40 G KAKAOPULVER

120 G BRAUNER ZUCKER

1 EL KAFFEEBOHNEN

10 G AGAR AGAR

1 PRISE SALZ



TONKA-GLACÉ MIT SCHOKO-KAFFEE-GEL & PRUSSIENS

ZUBEREITUNG

PRUSSIENS

Blätterteig flach auslegen und mit reichlich Zucker bestreuen
und diesen leicht andrücken.

Blätterteig falten und mit einem Messer in gleichmässige Stücke schneiden.

Diese mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
und im vorgeheizten Ofen bei 180-200°C Umluft ca. 12 Minuten backen (je
nach Ofen etwas mehr oder weniger).

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipp: Der Teig lässt sich einfacher verarbeiten, wenn er kalt ist.



EINKAUFSLISTE

PRUSSIENS:

1 BLÄTTERTEIG (RECHTECKIG AUSGEWALLT)

ZUCKER

POWERED BY:

nahrin

CAFFÈ
CHICCO D'ORO


Wired Cooking

**REDEFINE
MEAT**