

Schoko-Schnitte

Für vier Personen

Boden:

180 g Pralinenmasse, Nougat 70 g Milchkuvertüre 170 g Cornflakes

Japonais:

250 g Eiweiß, steif 200 g Haselnüsse 60 g Zucker

10 g Butter, geschmolzen

Ganache:

200 g Kuvertüre, dunkel 200 g Milchkuvertüre 120 g Eigelb

60 g Zucker 550 g Sahne

Boden:

Die Pralinenmasse und Milchkuvertüre zusammen schmelzen. Die zerbröselten Hippen dazugeben und dünn in eine Form ausgießen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Japonais:

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit den Haselnüssen, dem Zucker und der geschmolzenen Butter mischen und circa zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den fertigen und ausgekühlten Japonais- Boden auf die obige Masse drauflegen.

Ganache:

Die Kuvertüren schmelzen. Eigelb und Zucker verrühren und zur heißen Sahne geben. Auf 82 Grad aufkochen. Die geschmolzene Kuvertüre zugeben und auf den Japonais-Boden gießen. Mindestens zwölf Stunden kühl stellen. Beliebig schneiden und servieren.

Andreas Caminada am 14. September 2012