Rezept

Schokoküsse

Ein Rezept von Schokoküsse, am 05.06.2025

Zutaten

4	ganz frische Eiweiß (M)
	Zimtpulver
120 g	Zucker
200 g	Vollmilchkuvertüre
30 g	Haselnusskrokant
	Salz
2 Blatt	weiße Gelatine
32	Waffelbecher mit Schokolade (120 g)
25 g	Palmfett

Rezeptinfos

Portionsgröße 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Eiweiße in eine fettfreie Rührschüssel geben. Mit je1 Prise Salz und Zimt mit dem Handrührgerät steif schlagen. Gelatine ca. 5 Min. in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

2. Zucker mit 40 ml Wasser in ca. 5 Min. sirupartig einkochen und vom Herd nehmen. Gelatine aus dem Wasser nehmen und tropfnass in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze auflösen. Sirup in feinem Strahl unter Schlagen zum Eischnee laufen lassen, kräftig unterschlagen, dann Gelatine unter den Schnee rühren.

3. Die Waffelbecher auf zwei große Teller stellen. Schaummasse portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. So in die Waffelbecher spritzen, dass die Masse 2 - 3 cm über den Rand hinausragt. Abgedeckt 30 Min. kühl stellen.

4. Die Kuvertüre hacken, mit Palmfett in ein Schälchen geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. In eine große Tasse füllen. Schaumküsse einzeln in die Schokolade tauchen und abtropfen lassen. Falls Lücken in der Kuvertüre auftauchen, mit einem Teelöffel Kuvertüre darüberträufeln. Mit Haselnusskrokant (oder Zuckerperlen) bestreuen. Schokoküsse erneut kühl stellen, bis die Schokolade fest geworden ist, dann servieren.