



Schokoladenkuppel mit Baileysherz

Zutaten für 6 Halbkugeln (7 x 3,5 cm)

Schokoladenkuppeln

- 100 g hochwertige Schokoladenkuvertüre

Tipp vorab: Stellt die Silikonform auf eine flache Platte oder einen geraden Teller. So könnt ihr sie später gut transportieren und einfrieren.

Die Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und die Silikonmulden mithilfe eines Pinsels mit der Schokolade auskleiden. Nicht zu dick, aber natürlich sollten auch keine Löcher da sein! Stellt die Form nun zum Festwerden in den Kühlschrank.

Schokoladenbiskuit

- 2 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 2 Eigelb
- 25 g Puderzucker
- 30 g Mehl
- 10 g Kakao
- 25 g gem. Mandeln
- 15 g Butter, geschmolzen

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen und etwas abkühlen

lassen. - Eiweiß und Zucker steifschlagen. Eigelb und Puderzucker in einer anderen Schüssel hell-schaumig schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse heben. Dann den restlichen Eischnee auf die Masse geben, Mehl und Kakao darüber sieben, die gemahlene Mandeln hinzufügen und alles zusammen kurz unterheben. Einen Esslöffel der Masse zur geschmolzenen Butter geben, verrühren und ebenfalls unter den Teig ziehen. Nicht zu lange rühren, damit der Teig nicht zusammenfällt. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen und die Biskuitmasse gleichmäßig ca. DIN A4 groß und 1 cm. dick mit einer Palette aufstreichen. Bei 180 Grad, 8-10 Minuten backen. Der Teig soll schön wattig und nicht trocken sein. Lasst den Biskuit abkühlen und stecht dann 6 Kreise von 7 cm. Durchmesser aus.

Schokoladencreme

- 50 ml flüssige Sahne
- 1 Teel. Zucker
- 90 g dunkle Schokolade
- 120 ml Schlagsahne

Schokolade fein hacken (wenn ihr keine Callets verwendet). Die Sahne mit dem Zucker aufkochen und über die Schokolade gießen. Eine Minute stehen lassen und dann glattrühren. Auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. 120 g Sahne steif schlagen und unter die Schokolade ziehen.

Holt die mit Schokolade ausgekleideten Silikonformen aus dem Kühlschrank und füllt sie knapp zur Hälfte mit Schokosahne (mit dem Spritzbeutel gelingt das sehr sauber). Anschließend verteilt ihr die Creme mit einem Löffel so in den Schalen, dass eine Mulde entsteht, in die ihr später die Baileyssahne füllen könnt. Während ihr diese zubereitet, stellt die Silikonform wieder in den Kühlschrank.

Baileyscreme

- 100 ml Baileys*
- 1 Blatt Gelatine
- 150 ml Sahne

Die Gelatine 5 Min. in eiskaltem Wasser einweichen. Die Hälfte der Baileysmenge in einem kleinen Topf erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den restlichen Baileys hinzufügen und etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Baileyscreme ziehen. Holt die vorbereiteten Silikonform wieder aus dem Kühlschrank und füllt die Baileyscreme in die Schokocrememulden, so dass die Creme gerade so mit der Oberfläche der Form abschließt. Jetzt legt ihr nur noch vorsichtig die ausgestochenen Biskuitkreise auf die Creme, deckt die Form mitsamt der Törtchen mit Frischhaltefolie ab und friert sie ein. Achtet darauf, dass sie gerade stehen ;-)

Wenn ihr dann die Törtchen servieren möchtet, befreit ihr sie noch gefroren aus der Form. Ihr könnt sie dann, so wie ich, noch gefroren mit Sprühkuvertüre (Velvetspray) anspraysen oder die Schokokuppeln einfach so servieren, mit Sahnetupfen verzieren oder mit Kakao bestäuben. Sie brauchen etwa eine Stunde zum Auftauen.

