

Weihnachtsbacken Rezepte

Spekulatiuscreme im Bitter-Schokoladenmantel mit Frucht...

Gattung: Milchprodukte, Creme, Nachtisch, Schokolade, Weihnachten

150 ml	Milch	120 ml	Sahne, geschlagen
1/2 Essl.	Spekulatiusgewürz	1	Eiweiss
2	Eigelb	20 g	Zucker
40 g	Zucker	1	Msp. Salz
3	Blatt weisse Gelatine	100 g	Schokoglasur
2	Rum		

Zum Garnieren:

Schoko Weihnachtsdekor
frische Minze

3 verschiedene Fruchtsaucen

150 ml Milch aufkochen, das Spekulatiusgewürz beigeben und darin ziehen lassen. Dann die Spekulatiusmilch durch ein Sieb gießen. Die Eigelbe mit dem Zucker im warmen Wasserbad aufschlagen, die Spekulatiusmilch dazugeben und das Ganze weiter schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der noch warmen Spekulatiusmasse unter Rühren auflösen. Den Rum dazugeben. Das Ganze unter mehrmaligem Rühren abkühlen, bis es leicht zu stocken beginnt. Die geschlagene Sahne und das Eiweiß, welches zuvor mit Zucker und Salz steif geschlagen wurde, unter die leicht gelierte Masse heben.

Die Kunststoffolie in die entsprechende Länge schneiden (ca. 21-22 cm bei einem Ringdurchmesser von 6 cm). Die geschmolzene Schokoglasur auf die Folienstreifen gießen und über die Ränder hinaus gleichmäßig verstreichen. Sobald die Glasur leicht zu erstarren beginnt, die Folie mit der Schokolade nach innen in die Innenseite des Ringes einlegen, so dass die beiden Kuvertüre-Enden ca. 1 cm überlappen. Die Glasur hart werden lassen. Die Ringe auf ein gerades Blech setzen und die Spekulatiuscreme einfüllen, mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Den Ring abheben, die Kunststoffolie vorsichtig von der Schokolade abziehen und die Creme auf Teller verteilen. Schoko-Dekor auf die Creme setzen und die Fruchtsaucen dekorativ dazu anrichten. Mit frischer Minze garnieren.