



# SCHAUMKÜSSCHEN ALLGÄUER BERG ART

## ZUTATEN

### SAHNE-KARAMELLKERN

- 100 g Zucker
- 100 g Frischkäse
- 1Msp. Vanillemark
- 1Msp. Kardamom gemahlen
- 60 g Zartbitterkuvertüre
- 30 g Sahne
- 1EL Amaretto

### WAFFELTEIG

- 40 g Butter
- 40 g Zucker
- 1Msp. Vanillemark
- 1Msp. Kardamom gemahlen
- 1 Prise Salz
- Ei
- 60 g Milch
- 80 g Mehl

### Etwas Öl fürs Waffeleisen

- Ei-SCHAUMMASSE
- 4 Blatt Gelatine
- 4 Eiweiß
- Prise Salz
- 250 g Zucker
- 6 EL Wasser

### SCHOKO-GLASUR

- 250 g dunkle Kuvertüre
- 30 g Öl

### Deko

- 150 g weiße Kuvertüre
- 2 EL fein gehackte Pistazien

## ZUBEREITUNG

Bachofen vorheizen: Temperatur: 70 °C Ober-/Unterhitze

Waffeln/ Backzeit: ca. 30 Minuten auskühlen





## ZUBEREITUNG DES SAHNELIKÖR-KARAMELLKERN

- 100 g Frischkäse, 30 g. Sahne und 1 El Amaretto in einem Topf, Vanillemark und Kardamom zugeben und unter ständigem Rühren erhitzen (nicht kochen).
- 100g Zucker in einen zweiten Topf geben und unter ständigem rühren zu dunklen Karamell kochen. Achtung: Verbrennen darf er nicht!
- Frischkäsemasse und Kuvertüre unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zum Karamell geben, bis eine homogen, seidig glänzende Masse entsteht.
- Die Karamell-Masse mit zwei Löffeln kleine Halbkugel formen und auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller legen (bzw. eine Silikon-Halbkugelform füllen) und ins Gefrierfach stellen.

## ZUBEREITUNG: WAFFELN

- 40 g Butter in einem Topf zerlassen und anschließend in eine Schüssel füllen.
- 40 g Zucker, 1Msp. Vanillemark, 1Msp. Kardamom und Salz dazugeben und gut verrühren.
- 1 Ei und 60 g Milch unterrühren. Anschließend das Mehl auf die Mischung sieben und ebenfalls gut unterrühren.
- Das Waffeleisen erhitzen und dünn mit Öl einpinseln. Nacheinander sehr dünne Waffeln ausbacken.
- Die gebackene Waffel (mit Holzspieß) aus dem Waffeleisen nehmen, auf ein Holzbrett legen und ca. 6 cm Kreise ausstechen.
- Die Waffelkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min trocknen lassen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



## ZUBEREITUNG DER EI-SCHAUMMASSE

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 4 Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit dem Salz zu sehr festem Eischnee aufschlagen.
- 250 g Zucker mit 6 EL Wasser in einem Topf auf 118°C erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Zuckersirup langsam bei laufender Küchenmaschine (bzw. Mixer) in den Eischnee laufen lassen und 3 Minuten weiter aufschlagen.
- Die ausgedrückte Gelatine mit etwas Eischnee in einem Topf angleichen, dann unter rühren in die Eischnee-Masse zugeben und 5 Minuten weiterschlagen.
- Die fertige Ei-Schaummasse in eine saubere Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.





## AUFBAUEN

- Weiße Kuvertüre im Wasserbad auflösen und die Waffeln auf der Oberseite damit bestreichen und kurz abkühlen lassen.
- Die erkalteten Sahnelikör-Karamellkerne aus den Silikonformen lösen, mit der Wölbung nach oben auf die Schokoladige Seite einer Waffel setzen.
- Die Schaummasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und in langsamen Bewegungen über die Karamell-Kugel rund aufspritzen, bis sie bis zum Rand der Waffel reicht.
- Die Tülle absetzen.
- Dann auf die große Kugel eine etwas kleinere Kugel aufspritzen. Die kleinen entstehenden Zipfel mit einem feuchten Finger vorsichtig etwas plattdrücken.
- Bis zur weiteren Verwendung zurück in den Kühlschrank stellen.



## GLASUR

- Die Kuvertüre in einer Schüssel zusammen mit dem Öl im Wasserbad maximal 40 °C erwärmen.
- Die Schaumküsse auf kleine Gläser setzen und mithilfe der Kelle mit der Glasur übergießen.
- Wenn die Glasur gut abgetropft und angezogen ist, mit weißer Schoko-Glasur und den gehackten Pistazien verzieren.
- Die fertigen Schaumküsse auf eine Tortenplatte umsetzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank kaltstellen.

