

Negerküsse (Mohrenköpfe)

Kategorien: Diverses, Kuchen, Dessert

Zutaten für: 1 Rezept

3	Gramm	Gelatine
10	Gramm	Wasser
100	Gramm	Frisches Hühnereiweiß, das sind 3-4 Eier
200	Gramm	Zucker
40	Gramm	Wasser
10		Runde Eiswaffeln oder Oblaten

Anleitung:

Waffeln sind aber viel besser! Die Gelatine im Wasser quellen lassen, Eiweiß cremig! aufschlagen Gelatine auflösen, nicht heißer als 70° werden lassen, die 40g Wasser mit 200g Zucker in einem guten offenen Topf kochen, dabei immer mit einem Holzlöffel rühren, aufpassen, auch am Rand rühren! Die Temperatur mit einem Thermometer kontrollieren, am Besten mit einem Zuckerthermometer. Jetzt das Wasser solange verdampfen lassen, bis auf dem Thermometer 120° erreicht sind. Jetzt wird der Eischnee weitergeschlagen und dabei die kochendheiße Zuckerlösung langsam untergerührt. Alles sorgfältig vermischen, die gel. Gelatine gründlich untermischen. Nun per Hand weiterrühren und dabei darauf achten, das Luft untergehoben wird. Schneebesen!

Dann in den Kühlschrank stellen, nach ca. 30-60 Min. wird die Masse fest. Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle Nr. 20 füllen und auf die Waffeln spritzen, nicht zu groß machen. Also lieber mehrere kleine machen, das werden ca. 10 Stück. Sollte die Masse zu weich sein und von der Waffel laufen, was mir beim ersten Mal auch passiert ist, so haben Sie nicht genau gewogen, oder die Kochtemperatur war nicht hoch genug, oder die Zuckerlösung wurde nicht gleichmäßig im Eiweiß verteilt. Der Eischnee wird stabilisiert durch den Zuckeranteil und durch die Gelatine. Bei Temperaturen über 60°C verfestigt sich der Eischnee auch von selber.

Nicht den Gelatineanteil erhöhen, denn dann werden es später Gummibärchen! Dann fehlt nur noch die Schokoglasur, das bleibt jedem selbst überlassen, welche er dazu hernimmt. Am Besten sind sie jedoch mit dunkler Kuvertüre, die man mit etwas Kakaobutter dünner macht, oder eben Kuchenglasur. Die Kuvertüre muß aber temperiert werden, wie das geht, steht auf der Packung, ich nehme immer mehr als ich brauche und stelle die Negerküsse auf ein Drahtgestell und übergieße sie mit der Schokolade. So kann man den Rest wieder auffangen und erneut verwenden. Nach kurzer Ablaufzeit werden die Negerküsse wieder auf Backpapier zum Trocknen gesetzt, sonst kleben sie am Gitter an.

Erfahrungswert!! Nicht zulange aufbewahren, bei uns halten sie nicht mal einen Tag!

Viel Spaß!!!