

Canache - Bonbons

Kategorien: Pralinen, Konfekt, Canache, Eigen

Zutaten für: 24 Praline

24 Sauerkirschen in Branntwein eingelegt

CANACHE

250	Gramm	Zartbitterkuvertuere
150	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Rum

CREPES

1		Ei
250	ml	Milch
1	Teel.	Erdnussoel
80	Gramm	Mehl
1	Essl.	Brauner Zucker
1	Prise	Salz
		Butter; zum Backen

UEBERZUG

100	Gramm	Zartbitterkuvertuere
1	Teel.	Erdnussoel

Anleitung:

Fuer die Canache die Kuvertuere mit einem Messer hacken. Die Sahne fast aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen und die gehackte Kuvertuere dazugeben. Etwas warten, bis die Kuvertuere in der Sahne zu schmelzen beginnt, dann kraeftig umruehren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Rum unterruehren und ueber Nacht kuehl stellen. Die Canache-Creme am naechsten Tag im Wasserbad etwas erwaermen, damit sie wieder weicher wird. Umruehren, bis sie schoen glatt ist. Zwischendurch immer wieder mit dem Schneebeesen durchruehren, damit sie nicht fest wird. Notfalls fuer kurze Zeit in ein warmes Wasserbad stellen, damit sie saemig bleibt. Crepes: Ei mit dem Oel und der Haelfte der Milch vermischen. Mehl, Salz und Zucker hinzufuegen. Nach und nach mit der restlichen Milch den Teig anruehren. 1 Stunde kuehl stellen. Die Crepes in kleinen Blini-Pfannen von 12 cm Durchmesser in Butter ausbacken (oder in einer grossen Pfanne 3 bis 4 Crepes nebeneinander). Die Crepes zwischen 2 Tellern abkuehlen lassen (der obere Teller muss umgedreht werden), so dass sie nicht austrocknen. Die noch warmen Crepes auf einer Seite mit einer Mischung aus zerlassener Butter und Zucker bestreichen. In die Mitte der gebutterten Crepe-Seite 1 Teeloeffel der Canache-Creme setzen. Darauf kommt 1 Sauerkirsche, die wieder mit der Creme bedeckt wird. Nun die Crepe rundherum nach oben klappen und wie zu einem kleinen Beutel schliessen. Den Rand wie bei einem Vorhang gleichmaessig in Falten legen und diese mit einem Holzstaebchen feststecken. Dabei durch jede einzelne Falte durchstechen. Fuer den Ueberzug, die Kuvertuere im Wasserbad schmelzen lassen, das Oel hinzufuegen. Ueber eine Salatschuessel zwei Spiesse in Abstand von 3 bis 4 cm legen. Der Unterteil der Bonbons mit Hilfe der Holzstaebchen in die geschmolzene Schokolade tauchen und anschliessend zwischen die beiden Spiesse haengen. Erkalten und fest werden lassen. Verwendung der restlichen Kuvertuere: die geschmolzene Kuvertuere mit Hilfe eines Pinsels zu einer dicken Schicht auf junge, weiche gruene Baumblaetter auftragen. Die Baumblaetter muessen unbedingt frisch gepflueckt und elastisch

Canache - Bonbons

(Fortsetzung)

sein. Kuehl stellen und fest werden lassen, dann die gruenen
Blaetter vorsichtig von den Schokoladeblaettern abziehen, ohne diese
mit den Fingern zu beruehren, damit die Kuvertuere nicht schmilzt.
Die Schokoladeblaetter dekorativ auf einer Platte anordnen, die
Canache-Bonbons dazwischen anordnen.