

Krokant - Ecken

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 40 Stück(e)

50	Gramm	Pistazienkerne
30	Gramm	Orangeat
2		Vanilleschoten
80	Gramm	Marzipanrohmasse
		Oel für das Brett und die Kuchenrolle
200	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Honig, flüssig
80	Gramm	Butter
125	Gramm	Mandeln gehobelt + geröstet
1	Teel.	Zitronenschale unbehandelt, abgerieben
250	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre

Anleitung:

Die Pistazien und das Orangeat mittelfein hacken. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke zerpflücken. Eine Marmorplatte oder ein Kunststoffbrett dick einölen. Den Puderzucker in einem schweren Topf zu hellbraunem Karamel schmelzen. Honig, Butter und Marzipan unter den flüssigen Karamel rühren und so lange weiter rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat und eine glatte Masse entstanden ist. Mandeln, Pistazien, Vanillemark, Orangeat und Zitronenschale unter rühren. Die noch weiche Masse auf die vorbereitete Platte schütten und etwas abkühlen lassen: Sie soll noch lauwarm und formbar sein. Den Krokant mit der geölten Nudelrolle zu einem Rechteck von 22x19 cm ausrollen. Die Kanten mit einem grossen Messer oder einer Holzleiste möglichst gerade zusammenschieben. Den Krokant mit einer Palette vom Brett oder der Platte lösen und mehrmals wenden, damit er nicht festklebt; dabei nicht die Form zerstören! Den Krokant 1-2 Stunden auskühlen lassen, zwischendurch eventuell auf ein anderes geöltes Brett umsetzen, dann kühlt er schneller ab. Inzwischen die Kuvertüre temperieren. Die weniger schöne Krokantseite nicht zu dick und möglichst gleichmässig mit temperierter Kuvertüre bestreichen, mit Pergamentpapier bedecken und wenden. Wenn die Kuvertüre fest geworden ist, die Ränder des Krokantstücks mit einem schweren, scharfen Messer gerade schneiden. Die unbestrichene Seite mit einem Messer in 42 Quadrate von 3x3 cm einteilen, dabei das Messer kräftig in den Krokant drücken, damit die Linien markiert werden. Dann den Krokant in Quadrate schneiden. Die Quadrate einzeln auf eine Gabel legen und bis an den Oberflächennrand in die Kuvertüre tauchen. Jedes Quadrat am Gefässrand leicht abklopfen und anschliessend abstreifen. Auf Pergamentpapier oder Alufolie setzen, die Kuvertüre fest werden lassen. Die Weichkrokant-Pralinen halten sich, kühl gestellt, in Blechkästen 3 bis 4 Wochen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden, 30 Minuten (plus Kühlzeit) Pro Stück 2 g E, 5 g F, 11 g KH = 98 kcal (412 kJ)