Quitten - Marzipan - Würfel

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 50 Stück

680	Gramm	Quittenmark
400	Gramm	Zucker und etwas Zucker zum Bestreuen Öl zum Bepinseln
200	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
95	Gramm	Walnussmark
200	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Cognac (oder Weinbrand)
	Etwas	Puderzucker zum Ausrollen
500	Gramm	Vollmilch-Kuvertüre

Anleitung:

1. Das Quittenmark mit dem Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 25-30 Minuten auf 2/3 der Gesamtmenge einkochen. Eine flache Arbeitsschale (ca. 22x18 cm) dünn mit Öl auspinseln. Die heiße Quittenpaste in die Arbeitsschale gießen. Die Paste soll ca. 1 cm dick ausgegossen werden. Eventuell einen Streifen aus starkem Karton dagegensetzen, bis die Masse erkaltet ist und nicht mehr verläuft. Über Nacht erkalten lassen.

2. Für das Walnussmarzipan die Halbbitter-Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Das Walnussmark gut durchrühren, damit sich das abgesetzte Öl wieder mit dem Mark verbindet. Walnussmark, Marzipanrohmasse, Puderzucker, Cognac und geschmolzene Kuvertüre in eine Schüssel geben und verkneten. Die Mischung 10 Minuten abkühlen lassen und dann auf der mit Puderzucker leicht bestäubten Arbeitsfläche in gleicher Größe ausrollen wie die Quittenpaste. Ein Tablett mit Folie oder Backpapier belegen. Das ausgerollte Marzipan darauflegen.

3. Die Quittenpaste aus der Arbeitsschale lösen und deckungsgleich auf die Marzipanschicht drücken. Die Kanten gerade schneiden. Das zusammengesetzte Stück in 50 Würfel von 2 1/2 x 2 1/2 cm schneiden. Die Würfel voneinander lösen und die Oberfläche jedes Würfels so mit Zucker bestreuen, dass die Quittenschicht leicht damit bedeckt ist.

4. Die Vollmilch-Kuvertüre grob zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen. Anschließend temperieren. Die Quadrate einzeln mit einer Gabel so weit in die Kuvertüre tauchen, daß nur die Quittenschicht frei bleibt. Jede Praline am Gefäßrand abstreifen und auf Backpapier setzen. Kühl stellen, bis die Kuvertüre fest ist. Die Quittenwürfel zwischen Lagen von Pergamentpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern. Sie halten sich 3-4 Wochen.