

Sabo - Mandeltaler mit Schokoladenschaum

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter, eiskalt, in Stückchen
150	Gramm	Frischkäse
		Salz
120	Gramm	Mandel(n), fein gemahlen
300	Gramm	Mehl
2		Ei(er)
1		Ei(er), davon das Eigelb
120	Gramm	Puderzucker
1	Ltr.	Vanille
3		Ei(er), davon das Eiweiß
200	ml	Sahne (1)
200	ml	Sahne (2)
250	Gramm	Schokolade Nougat, grob gehackt
1	Tüte	Gelatine, weiß
		Butter, für das Blech

Anleitung:

Die ersten neun Zutaten in eine Küchenmaschine tun und zu einen Teig verarbeiten. Teig noch mal mit Händen durchkneten und 50 Minuten kühl stellen. Teig dünn ausrollen und Kreise von 9 cm. ausstechen. Teigkreise bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen. Im Ofen etwas abkühlen lassen. Sahne(2) kurz aufkochen lassen, die Nougatschokolade zugeben, Herdplatte ausschalten und solange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Abkühlen lassen. Sahne(1) steif rühren und mit der Schokolade verbinden. Eiweiß steif rühren, ebenfalls unter die Schokoladen / Sahne heben und eingeweichte Gelatine einrühren. Creme etwas fest werden lassen, in einen Spritzbeutel füllen und Wölkchen auf die Mandelkekse spritzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten