

Cranberry-Amaretto-Praline

(ca. 30 Stück)

Benötigtes Handwerkszeug

Silikonform für Gelee (mit Vertiefungen für kleine Tropfen, z. B. aus dem Internet)
Form für Pralinen-Hohlkörper (ebenfalls im Internet)
Lebensmittel-Thermometer
Spatel (zum Glattstreichen)

Zubereitung

Die Mandelsahne aufkochen und über die gehackte Kuvertüre gießen.

Zwei Minuten schmelzen lassen, dann verrühren und dabei den Radius nach und nach vergrößern, bis eine Emulsion entsteht. Den Honig ebenfalls unterrühren. Die Ganache auf 40 Grad abkühlen lassen, ehe die in Stücke geschnittene Alsan dazu kommt. Weiter emulgieren und dabei darauf achten, dass der Kopf des Stabmixers in der Masse bleibt, damit keine Luft in die Ganache geschlagen wird. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Amaretto Ganache

Zutaten
60 g Amaretto
60 g Sahne
150 g Vollmilkschokolade (35 % Kakao)
50 g Butter

Zubereitung

Den Amaretto mit der Sahne im Topf erwärmen. Das Gemisch zur zerkleinerten Vollmilkschokolade geben und mit dem Schneebesen langsam von innen nach außen verrühren, damit sich eine Emulsion bildet. Am besten noch mit dem Pürierstab nachhaken. Abkühlen lassen, dann die zimmerwarme Butter mit dem Pürierstab einarbeiten. Die Masse in einen Spritzsack abfüllen.



Cranberry pate de fruit

Zutaten

100 g Cranberry-Muttersaft (aus dem Reformhaus oder Bioläden)
50 g Binnensaft
75 g Zucker
45 g Glukose
2 TL Limettensaft
Pektin

Zubereitung

Cranberry-Muttersaft mit Binnensaft mischen. Zucker mit 3 Gramm Pektin vermischen, in den Topf einrühren und aufkochen. Glukose einrieseln lassen und auf 106 Grad aufkochen. Limettensaft unterrühren und dann alles in eine geeignete Form abfüllen.

Für die Praline

Zutaten

300 g Zartbitterschokolade (70 %)
etwas bunte Schokolade (z. B. über Theobroma im Internet erhältlich)

Zubereitung

Wer die Praline professionell dekorieren will: In die Vertiefungen einer Pralinen-Hohlkörperform z. B. mit einem Stäbchen oder Schwämmchen farbige, geschmolzene Schokolade stippen. Inzwischen die Zartbitterschokolade im Wasserbad bei max. 32 Grad schmelzen. Dann die Pralinenform mit Zartbitterschokolade füllen, mit einem Spatel über die Masse streichen, damit die Hohlkörper blasenfrei gefüllt sind, die Form etwas rütteln, und die restliche flüssige Schokolade nach einer Minute auf ein Stück Backpapier wieder ausgießen (kann wieder eingeschmolzen werden).

Nun mit dem Spritzbeutel einen kleinen Tupfer Ganache in die Pralinenform geben, das Kügelchen Fruchtgelee drauflegen und mit der Ganache auffüllen. Die Vertiefungen mit flüssiger Zartbitterschokolade verschließen (mit einem Spatel die Oberfläche schön glatt streichen). Zum Schluss die Form in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade schneller fest wird. So zieht sie sich zusammen, und die Pralinen lassen sich am Ende ganz leicht aus der Form lösen. ♦



Bananenkuchen mit kandierter Ananas und Walnuss

Zutaten für kleine Springform (18 - 20 cm)

240 g Zucker
240 ml Papsöl
200 g reife Banane (klein geschnitten)
3 Eier (Größe M)
260 g Mehl
7 g Backpulver
1 TL Zimt
½ TL Ingwerpulver
60 g kandierte Ananas klein gewürfelt
70 g geröstete, gehackte Walnüsse

Zubereitung

Eier, Zucker und Öl in der Küchenmaschine cremig hell aufschlagen, die Bananen zugeben. Die trockenen Zutaten vermengen und zugeben. Walnüsse und Ananas unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 35 bis 40 Minuten backen. Nach dem Backen erkalten lassen.



Frischkäse-Orangencreme mit Ahornsirup

Zutaten

185 g weiche Butter
100 ml Ahornsirup
300 g Frischkäse (Zimmertemperatur)
Abrieb einer Bio-Orange

Zubereitung

Die Butter mit dem Ahornsirup in der Küchenmaschine 10 Minuten cremig aufschlagen. Den temperierten Frischkäse und die Orangenschale zugebend und vorsichtig glatt rühren.

Fertigstellung

Den Kuchenboden zwei Mal waagrecht durchschneiden. Ein Drittel der Frischkäsecreme abnehmen und auf die Seite stellen. Die restliche Creme gleichmäßig auf den Kuchenboden verteilen und aufeinander setzen. Von außen mit der beiseite gestellten Creme verzieren. Den fertigen Kuchen mit kandierter Ananas, Cranberrys und karamellisierten Walnüssen dekorieren. Torte für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. ♦



- Schieferkästchen voller Köstlichkeiten der Lauenstein Coniserie
- Ein handgeschriebener Gruß
- gibt dem Geschenk Persönlichkeit!

Advertorial



Kulinarische Köstlichkeiten zaubern jeden Beschenkten ein Lächeln ins Gesicht. Und noch unverwechselbarer wird es, wenn man eine persönliche Botschaft in eigener Handschrift beilegen kann. Das Schieferkästchen der renommierten Schokoladenmanufaktur ist dafür gedacht: Ein paar schöne Zeilen mit einer weißen Kreide auf eine Schiefertafel notiert, mit dem beiliegenden Versandkarton und Adressaufkleber schnell auf den Weg gebracht.

Die Chocolatiers aus dem Frankenwald haben dazu wunderbare Trüffel- und Pralinenkreationen entwickelt, die jeden Gaumen schmeicheln: frische Zutaten, hochwertige Manufaktur-schokoladen, edle Brände aus der Region und der komplette Verzicht auf Konservierungsstoffe zeichnen das Präsent besonders aus. ♦



www.lauensteiner.de