

Zeit	Energie	Preis	Personen
------	---------	-------	----------

Schokowürfel mit Chilli

Für ca. 35 Stück

Teig:

75 gr. Zartbitter Kuvertüre
75 gr. Butter
4 Eier
75 gr. Zucker
1 Prise Salz
50 gr. Mehl
½ TL Backpulver
30 gr. gemahlene Mandeln

Glasur:

100 gr. Zartbitter
100 ml Schlagsahne
2 EL Honig
25 gr. Butter
50 gr. Vollmilchschokolade

Chilli Canache:

125 gr. Zartbitter Kuvertüre
100 gr. Vollmilch Kuvertüre
2 TL Chilliflocken
150 ml Schlagsahne
50 gr. Butter

Tränke:

6 EL Orangensaft
6 EL Schokoladenlikör



Zubereitung:

1. Die Kuvertüre fein hacken und mit der Butter in eine Metallschüssel geben. In einem warmen Wasserbad langsam zerlassen.
2. Die Eier trennen. Das Eigelb davon und 25 gr. Zucker mit dem Handmixer etwa 5 Minuten cremig aufschlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und fettfreien Quirlen separat aufschlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Dann 3 Minuten weiter schlagen bis ein cremig fester Eischnee entstanden ist. Die Kuvertüremischung unter den Eigelbmasse rühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Das Mehl und Backpulver darüber sieben. Die Mandeln zugeben und alles vorsichtig unterziehen. Den Teig auf ein rechteckiges mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Evtl. einen rechteckigen Backrahmen verwenden. Dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der 2ten Schiene 15 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.
3. Für die Canache die Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre sehr fein hacken. Chilliflocken im Mörser fein zerstoßen, Sahne und 1½ - 2 TL Chilli aufkochen. Dann über die Kuvertüre gießen. 2 Minuten stehen lassen dann mit einem Holzlöffel gut durchrühren bis die Kuvertüre vollständig gelöst ist. Die Masse abkühlen lassen. Butter mit dem Handmixer 5 Minuten lang schaumig schlagen. Dann mit der Kuvertüremasse verrühren und evtl. mit Chilli nachwürzen.
4. Den Teig mit einem scharfen Messer vom Rand lösen. Danach den Rahmen vorsichtig auseinander ziehen. Mit einem Biskuitmesser, bzw. einem scharfen Sägemesser horizontal durchschneiden und das Oberteil abnehmen. Orangensaft und Likör verrühren. Mit einem Pinsel etwa die Hälfte auf der unteren Boden träufeln. Die Chilli-Canache darauf geben und mit der Palette gleichmäßig bis an die Ränder ausstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und mit dem Rest der Tränke beträufeln. Nun für etwa 4 Stunden in den Kühlschrank.
5. Für die Glasur die Zartbitterkuvertüre fein hacken. Sahne, Honig und Butter aufkochen. Dann auf der ausgeschalteten Kochstelle die Kuvertüre unter Rühren mit einem Kochlöffel darin auflösen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen bis die Masse dickflüssig ist.
6. Mit einem in heißes Wasser getauchtem Biskuitmesser bzw. einem langen scharfen Messer aus der Platte ca. 4 x 4 cm große Quadrate schneiden. Auf ein Gitter setzen und mit einer Löffel gleichmäßig über die Würfel verteilen. Dabei etwas über die Seiten herunter laufen lassen. Von einem Block Kuvertüre mit einem Sparschäler feine Locken abschaben und mit einer Messerspitze auf die noch halbflüssige Kuvertüre setzen. Danach im Kühlschrank in einer verschlossenen Dose aufbewahren.