

Californische Waffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Praline
Canache
Sauerkirsch

24 Sauerkirschen
-- in Brantwein eingelegt

* CANACHE

250 g Zartbitterkuvertüre
150 ml Schlagsahne
1 tb Rum

* CREPES

1 Ei
250 ml Milch
1 ts Erdnussöl
80 g Mehl
1 tb Brauner Zucker
1 pn ;Salz
Butter; zum Backen

* ÜBERZUG

100 g Zartbitterkuvertüre
1 ts Erdnussöl

* QUELLE

-- Nach: VIF März 1995
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Für die Canache die Kuvertüre mit einem Messer hacken. Die Sahne fast aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen und die gehackte Kuvertüre dazugeben. Etwas warten, bis die Kuvertüre in der Sahne zu schmelzen beginnt, dann kräftig umrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Rum unterrühren und über Nacht kühl stellen.

Die Canache-Creme am nächsten Tag im Wasserbad etwas erwärmen, damit sie wieder weicher wird. Umrühren, bis sie schön glatt ist. Zwischendurch immer wieder mit dem Schneebesen durchrühren, damit sie nicht fest wird. Notfalls für kurze Zeit in ein warmes Wasserbad stellen, damit sie sämig bleibt.

Crepes: Ei mit dem Öl und der Hälfte der Milch vermischen. Mehl, Salz und Zucker hinzufügen. Nach und nach mit der restlichen Milch den Teig anrühren. 1 Stunde kühl stellen.

Die Crepes in kleinen Blini-Pfannen von 12 cm Durchmesser in Butter ausbacken (oder in einer großen Pfanne 3 bis 4 Crepes nebeneinander). Die Crepes zwischen 2 Tellern abkühlen lassen (der obere Teller muss umgedreht werden), so dass sie nicht austrocknen. Die noch warmen Crepes auf einer Seite mit einer Mischung aus zerlassener Butter und Zucker bestreichen.

In die Mitte der gebutterten Crepe-Seite 1 Teelöffel der Canache-Creme setzen. Darauf kommt 1 Sauerkirsche, die wieder mit der Creme bedeckt wird. Nun die Crepe rundherum nach oben klappen und wie zu einem kleinen Beutel schließen. Den Rand wie bei einem Vorhang gleichmäßig in Falten legen und diese mit einem Holzstäbchen feststecken. Dabei durch jede einzelne Falte durchstechen.

Für den Überzug, die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen, das Öl hinzufügen. Über eine Salatschüssel zwei Spieße in Abstand von 3 bis 4 cm legen. Der Unterteil der Bonbons mit Hilfe der Holzstäbchen in die geschmolzene Schokolade tauchen und anschließend zwischen die beiden Spieße hängen. Erkalten und fest werden lassen.

Verwendung der restlichen Kuvertüre: die geschmolzene Kuvertüre mit Hilfe eines Pinsels zu einer dicken Schicht auf junge, weiche grüne Baumblätter auftragen. Die Baumblätter müssen unbedingt frisch gepflückt und elastisch sein. Kühl stellen und fest werden lassen, dann die grünen Blätter vorsichtig von den Schokoladeblättern abziehen, ohne diese mit den Fingern zu berühren, damit die Kuvertüre nicht schmilzt. Die Schokoladeblätter dekorativ auf einer Platte anordnen, die Canache-Bonbons dazwischen anordnen.