

Mutzen (Mutzenmandeln, Variante2)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Dessert

Süßspeisen

- 3 g Gelatine
- 10 g Wasser
- 100 g Hühnereiweiß
- 200 g Zucker oder Sorbit S
- 40 g Wasser
- 10 Runde Eiswaffeln o.

Oblaten - 3 g Gelatine in 10 g Wasser quellen lassen. - Hühnereiweiß mit Quirl cremig aufschlagen, nicht steif schlagen. - Gelatinemischung im Wasserbad bis 70 C erwärmen und auflösen, nicht steif schlagen. - Wasser und Zucker im offenen Topf kochen. Dabei vorsichtig mit einem Holzlöffel umrühren. Temp. mit dem Thermometer kontrollieren. Dass Wasser muss so lange verdampfen, bis die Zuckerlösung so konzentriert ist, dass sie 120 C erreicht. Wenn Sie mit Sorbit arbeiten, sollten Sie das mit Süßstoff aufgesüßte Sorbit S verwenden. Kochen Sie es wie den Zucker, aber bis 128 C. - Mit dem Quirl schlagen Sie den Eischnee und lassen währenddessen die 120 C heiße Zuckerlösung sofort aus dem Kochtopf langsam in den Eischnee laufen. - Alles sorgfältig vermischen und die gelöste Gelatine unter Rühren dazugeben. - Dann per Hand mit dem Schneebesen kaltrühren und dabei Luft unterschlagen. - Nach 30-60 Min. im Kühlschrank verfestigt sich die Masse. - Die kalte Schneemasse auf die Eiswaffeln spritzen. - Wenn die Masse gut auf den Waffeln hält Schokoladenglasur schmelzen und abkühlen lassen, bis sie sich nicht mehr warm anfühlt, muss aber noch flüssig sein. Dann glasieren.

:Stichworte : P1, Süßes