Schoko-Schäumchen



Zutaten:

Baiser:
400 g Zucker
15 g Kakaopulver
7 Eiweiß

Füllung:
60 ml Schlagsahne
120 g halbbittere Kuvertüre
30 ml Amaretto

Außerdem:
200 g gehackte geröstete Mandeln
200 g halbbittere Kuvertüre

Zubereitung:
Eiweiß mit 1/3 des Zuckers steif schlagen, nach und nach noch 1/3 des Zuckers dazugeben. Kakaopulver mit dem restlichen Zucker mischen und unter die Zucker-Eiweißmasse heben. Kleine Kugeln auf ein Blech mit Backpapier spritzen.
Im vorgeheizten Backofen, bei 125°C und leicht geöffneter Türe etwa 1 3/4 Stunden trocknen lassen.
Für die Füllung die Sahne aufkochen. 120 g Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und in der Sahne schmelzen lassen. Amaretto zugeben und eine Stunde abgedeckt kühl stellen.

Die Masse aufrühren und auf die Plätzchen streichen; zusammensetzen. Eine Stunde kalt stellen.
200 g Kuvertüre im Wasserbad auflösen. So lange kaltstellen, bis sie wieder dickflüssig ist. Erneut leicht erwärmen.
Jeweils eine Hälfte des Gebäcks in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und in geröstete Mandeln drücken.

© lecker-backen.de