

Ananas



Zutaten:
Glasierte Ananas-Dreiecke
Fondant
Dunkle Couverture

Zubereitung:



Den Fondant in einer Pfanne vorsichtig auf 65°-70°C erhitzen. Fondant darf nicht kochen! Den Fondant mit etwas Kirsch (Kirschwasser) verdünnen. Wer keinen Alkohol begeben will, verwendet Läuterzucker.



Die glasierten Ananas-Dreiecke an der Spitze halten und bis 2/3 in den Fondant tauchen. Gut abklopfen und den Boden etwas abstreichen. Die Stücke auf ein Trempierpapier stellen. Fondant erstarrt viel schneller als Couverture, ein zügiges Arbeiten ist angesagt!



Die Ananas-Dreiecke vom Papier abnehmen und in dunkler, temperierter Couverture bis zur Hälfte eintauchen und auf ein Trempierpapier absetzen.