

# Baumstamm



- 500 g Pistazien-Marzipan
- 200 g Mandel- oder Haselnuss-Gianduja dunkel
- 100 g dunkle Couverture
  
- 30 g Zucker
- 20 g Wasser
  
- 200 g dunkle Couverture für den Überzug

## Zubereitung:



Die Gianduja gut verrühren, dann die aufgelöste Couverture dazugeben und alles gut vermischen.



Wenn die Masse beginnt fest zu werden und eine dressierfähige Konsistenz annimmt, in einen Dressiersack mit runder 15 mm Tülle abfüllen. Auf eine Baktrennfolie Stangen von etwa 20 cm Länge aufdressieren.



Den Pistazien-Marzipan 4 mm auswallen.



Mit 30 g Zucker und 20 g Wasser einen Zuckersirup herstellen.



Mit einem Messer den Rand des Marzipans abschneiden, damit eine gerade Linie entsteht. Den Marzipan mit Zuckersirup bestreichen. Er dient quasi als Leim, damit Marzipan und Gianduja gut aneinander haften.



Die Gianduja-Stange auf den Marzipan legen und einrollen.



Nach einer Umdrehung das Ende mit einem Messer abschneiden.



Die Marzipan-Stangen mit dunkler, temperierter Couverture bestreichen.



Wenn die Couverture angezogen hat, aber noch nicht komplett erstarrt ist, mit einem Messer Scheiben schneiden. Wahlweise in einer Dicke von 1 - 1,5 cm. Bei jedem Schnitt das Messer waschen und gut abtrocknen!