

Carac



- ca. 35 Stk. Konfektschalen aus Mürbeteig
- 200 g dunkle Couverture
- 100 g Rahm (Sahne)
- ca. 200 g Aprikosenkonfitüre für die Aprikotur
- ca. 400 g Fondant
- grüne Lebensmittelfarbe
- dunkle Couverture für den Schokoladenpunkt

Zubereitung:



Aus Mürbeteig Konfektschalen herstellen. Wurden diese tiefgekühlt, vor der weiteren Verarbeitung komplett auftauen lassen.



Mit Couverture und Rahm eine Canache herstellen: Den Rahm (Sahne) kurz aufkochen und in die gehackte Couverture geben.



Durchrühren bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind und...



...damit die Konfektschalen füllen.



Mit einem Messer glatt streichen. Erstarren lassen.



Die Aprikosenkonfitüre mit ganz wenig Wasser aufkochen, durch ein Haarsieb lassen und heiss mit einem Pinsel aufstreichen. Die Aprikotur erstarren lassen. Je nachdem wie heiss die Aprikotur aufgetragen wurde und wieviel Wasser sie enthält kann das verschieden lange gehen.



Den Fondant leicht grün einfärben und damit das Carac glasieren.



Die Couverture temperieren und einen Schokoladenpunkt auf das Carac setzen. Mit dem Carac auf die Arbeitsfläche klopfen, damit