



JOHANN LAFER

REZEPT

Schokoladenröllchen "Surprise" dazu weiße Schokoladenmousse, Amarenakirschen und Himbeersorbet

Rezept für 4 Personen

Schokoladenröllchen:

80 g	Bitterschokolade	Die Schokolade in kleine Stücke schneiden und in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend mit Hilfe eines Temperaturstabs unter ständigem Rühren auf 26-28°C herunter kühlen.
1	Dokumentenhülle	<p>Die Dokumentenhülle in 8cm x 7cm große Rechtecke schneiden, die temperierte Schokolade hauchdünn aufstreichen und vorsichtig zu einem Zylinder aufrollen.</p> <p>Anschließend die Röllchen ggf. im Kühlschrank fest werden lassen.</p> <p>Nun mit Hilfe eines Ausstechers von ca. 1cm Durchmesser auf der Oberseite des Schokoladenröllchens ca. 2-3 kleine Kreise ausstechen. Dazu am besten den Ausstecher leicht erwärmen (z.B. in heißes Wasser tauchen oder einen Bunsenbrenner nutzen). Dies vereinfacht das Ausstechen der Kreise und verhindert, dass die Röllchen brechen.</p>

Hippen:

100 g	Marzipanrohmasse	Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mixen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen eventuell durch ein Sieb streichen, falls kleine Klümpchen im Teig sind. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
1 EL	Mehl	
50 ml	Milch	
1	Eiweiß (Größe S)	
20 g	Zucker	
Anschließend den Teig auf einer Backmatte (Silikon) mit Hilfe einer Palette dünn tropfenförmig ausstreichen und im Backofen bei 180°C Umluft ca. 3-4 Minuten goldgelb backen. Die Hippen noch heiß von der Backmatte lösen. So fortfahren, bis 8 Hippenblätter entstanden sind.		

Seite 1 von 2

JOHANN LAFER Table d'Or

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART © Johann Lafer
Johann Lafer's Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental · Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45



www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de



Weißer Schokoladenmousse:

200 g	weiße Schokolade	Die weiße Schokolade langsam auflösen. Eigelbe mit wenig Zimt und Rum oder Amaretto über einem Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Anschließend die Schokolade hinein laufen lassen. Die Gelatine auflösen, zur Schokoladenmasse geben und diese kalt stellen, bis sich eine Bahn ziehen lässt. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4	Eigelbe	
1 Msp	Zimt	
1 EL	Rum oder Amaretto	
3 Blatt	Gelatine	
200 g	halb steif geschlagene Sahne	

Himbeersorbet:

200 g	Himbeeren (TK-Ware)	Die gefrorenen Himbeeren mit Hilfe einer Küchenmaschine fein pürieren und dabei nach und nach die Crème fraîche zugeben.
5 EL	Crème fraîche	

2 EL	Puderzucker	Mit Puderzucker und Honig süßen, mit der Limonenschale abschmecken und gefrieren.
1 EL	Honig	
1	abgeriebene Schale von Limone (unbehandelt)	

12	Amarenakirschen	Zum Anrichten die Mousse mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Schokoladenröllchen füllen und jeweils die Kirschen auf die vorher ausgestochenen Kreise setzen. An die Ränder des Röllchens die Hippenblätter anlehnen. Das Sorbet mit Hilfe eines Löffels zu Nocken formen und mit frischer Minze vollenden.
4 Zweige	Minze	

© by Johann Lafer