

Heißer Kakao (Marshmallows, Haselnusssirup, Schlagsahne)

Ingrédients

- 250g Zucker
- 250g Wasser
- 150g Haselnüsse
- 10g Gelatine
- 200g Zucker
- 40g Glukose
- 60g Eiweiß
- 60g Wasser
- 4 Esslöffel Haselnusssirup
- 250g flüssige Sahne
- 25g Puderzucker
- 500g Milch
- 170g Zartbitterschokolade Caraïbes
- 35g Milkschokolade Jivara
- 15g ungesüßtes Kakaopulver

Préparation

1. Heute lassen wir die Kuchen ein wenig beiseite für ein köstliches heißes Getränk, eine gut garnierte heiße Schokolade!
2. Unten finden Sie das Rezept für meine heiße Schokolade auf der Basis von Milch, Zartbitterschokolade, Milkschokolade und Kakaopulver, sowie das Rezept für Mini-Marshmallows, Schlagsahne und schließlich hausgemachten Haselnusssirup, um Ihre Schokolade zu verfeinern.
3. Sie können wählen, ob Sie Ihre lieber pur oder mit einem oder mehreren Toppings genießen möchten, ich habe alles hinzugefügt ;) Alle Rezepte sind einfach, wenn Sie es eilig haben, sind die Schokolade und die Schlagsahne ein guter Kompromiss, da man sich beim Marshmallow und Haselnusssirup ein wenig gedulden muss!
4. In dem Rezept habe ich wie immer Valrhona-Schokolade verwendet.
5. Wenn Sie für Ihre Festtagsrezepte bestellen möchten, erhalten Sie immer noch 20% Rabatt mit dem Code ILETAITUNGATEAU auf Valrhona.
6. Minuten.
7. Grob hacken.
8. Anschließend das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen.
9. Die Haselnüsse hinein geben, dann den Topf abdecken und mindestens 1 Stunde ziehen lassen (Sie können sie problemlos die ganze Nacht ziehen lassen, oder den Sirup erneut aufwärmen, den Topf abdecken und nochmal ziehen lassen, der Sirup wird nur geschmackvoller).
10. Wenn der Sirup ausreichend gezogen hat, filtern Sie ihn, um die Stücke und Schalen der Haselnüsse zu entfernen, dann erhitzen Sie ihn erneut.
11. Bringen Sie ihn für etwa 2 Minuten zum Kochen, dann gießen Sie den Sirup in eine Flasche und lassen ihn abkühlen.
12. Ihr Sirup ist fertig!
13. Wasserbad.
14. Bereiten Sie einen Sirup mit Wasser, Zucker und Glukose vor.
15. Wenn der Sirup 115°C erreicht, beginnen Sie, das Eiweiß zu schlagen.

16. Bei 130°C gießen Sie ihn über das Eiweiß.
17. Fügen Sie anschließend die geschmolzene Gelatine und den Haselnusssirup hinzu, während Sie weiter schlagen.
18. Geben Sie die Marshmallow-Masse in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und spritzen Sie dünne Streifen auf ein gefettetes Blech.
19. Bestäuben Sie die Marshmallows dann mit einer 1:1-Mischung aus Maisstärke und Puderzucker.
20. Lassen Sie sie einige Stunden aushärten, bestäuben Sie sie erneut mit der 1:1-Mischung und schneiden Sie Mini-Marshmallows.
21. In einer luftdichten Box aufbewahren.
22. Schlagsahne zu erhalten.
23. Kakao.
24. !
25. chocolatgggchaudgggChoccccoclat chaud (guimauves, sirop de noisette, chantilly)haviandggg8\$\$\$ Gut umrühren, dann alles zurück in den Topf geben.
26. Bei niedriger Hitze eindicken lassen, dabei ständig rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
27. Zum Schluss den Haselnusssirup nach gewünschter Menge hinzufügen (ich habe 40- hinzugefügt).
28. Gießen Sie die Schokolade in die Tassen, dann toppen Sie sie mit Schlagsahne, Mini-Marshmallows und gehackten Haselnüssen.
29. Und voilà, genießen Sie es!