Schoggi-S S-Stücke

Rezept und Foto von Susanne Stübi-Begert

Zutaten:
150gr Eiweiss
50gr Zucker
350gr Zucker
125gr Wasser
200gr Couverture mit hohem Kakao Anteil

Zubereitung:
350gr Zucker mit 125gr Wasser bis etwas über den mittleren Ballen 119Grad kochen.
Zur gleichen Zeit 150gr Eiweiss mit 50gr Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen.

Ist das Eiweiss steif geschlagen weiterrühren und den heissen Zuckersirup als dünnen Faden nach und nach zugeben. Darauf achten das kein Sirup an den Schüsselrand kommt da er sofort klumpt.

Durch die Zugabe des Zuckersirups ist der Eischnee nun über 50grad warm. Den Eischnee beiseite stellen. Die Couverture langsam erwärmen und verflüssigen.

Bis dahin hat der Eischnee etwas abgekühlt. Jetzt heisst es vorsichtig sein!
Die Couverture in dünnem strahl und äusserst vorsichtig unter die Eischneemasse ziehen. Die Eischneemasse darf dabei nicht zusammenfallen.

Nun die Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle 20mm Durchmesser füllen und auf ein Backpapier S aufdressieren. Im vorgeheizten Ofen bei 170Grad für ca. 20 Minuten Backen.