Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MERVEILLEUX – SÜSSE SCHNEEBÄLLCHEN

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · BACKZEIT: 1,5 STUNDEN

Merveilleux! Sehen sie nicht schön aus? Als ich klein war, gab es sie in der Patisserie neben Eclairs und Tartelettes au citron. Sie bestanden immer nur aus Schokoladen-Raspeln, viiiel Buttercreme und verschiedenen Schichten aus Baiser. So etwas möchte man soo gern als klein Kind probieren, es sah immer so „Merveilleux“ aus…. aber, weil es oft einen kleinen „Aber“ gibt: Es war einfach süß, fettig und egal wie ich es versuchte, konnte ich sie nicht „sauber“ essen. Sobald man mit der kleinen Gabel hineinpickste, quetsche sich die Buttercreme raus… weder praktisch noch elegant in dem schönen Salon de thé!

Ich hatte seit langem nicht mehr darüber gedacht…. aber dieses Jahr für meine Weihnachtssendung beim MDR um 4 wollte ich sie neu interpretieren und irgendwie appetitlicher machen. Da habe ich mich von der Arbeit von Fred Vaucamps inspirieren lassen. Er hat verschiedene Patisseries mit dieser Spezialität überall in der Welt „Aux merveilleux de Fred“ und auch eine in Berlin und in Düsseldorf eröffnet. Dieser Traum von Chantilly mit Baiser gerollte in verschiedenen Streuseln schmeckt einfach „leicht“ wie eine Wolke!

Für die Sendung und den Blog wollte ich aber die Portion verkleinern, sodass man mehrere davon essen kann, ohne komplett satt zu werden, □□ Es ist ja köstlich aber nach der 2. möchte ich nur noch platzen ….

So habe ich die Buttercreme durch Chantilly ersetzt. So kann ich auch meine Chantilly mit Pistaziencreme oder Espresso aromatisieren. Ich mag auch verschiedenen Aromen in der Chantilly (Limette oder Banane) hineingeben. So was findet man nicht immer im Laden.

Die kleinen Bällchen habe ich bis zur Sendung eingefroren. Ich habe auch noch eine kleine Extra-Portion im TK , die sich hoffentlich bis Weihnachten halten wird. So kann ich sie noch mit dem Kaffee servieren.

Die Zubereitung ist nicht schwer, sondern etwas matschig. Man sollte keine Angst haben, sich die Finger schmutzig zu machen.

So einfach geht es…

Zutaten für ein Merveilleux für 5-6 Personen zum Kaffee:

2 Eiweiße (Größe M), 90 g Zucker, 50 g Mascarpone, 100 ml Sahne, 1 TL Pistazienpaste (grün gefärbt bei mir),

120 g Kokosraspeln, 50 g Zartbitterschokolade (Block), 50 g Himbeer-Crispies

1- Das Baiser zubereiten:

Die Eiweiße in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen schlagen. Wenn die Masse schaumig weiß wird, kommt der Zucker gerieselt rein. Dann das Baiser weiter fest schlagen, bis es schön glänzend wird.

Die Masse jetzt in einen Spritzbeutel geben und kleine 3 cm breite Kugeln spritzen: ein bisschen wie Macarons Schalen. Das Baiser jetzt 1 Stunde trocknen lassen und dann bei 80°C 1,5 Stunde lang backen.

2- Die Chantilly:

In einer Schüssel den Mascarpone geben, mit 2 EL Sahne lösen und steif schlagen. Nach und nach die restliche Sahne geben und fest schlagen.

1/2 der Creme in eine Schüssel geben und mit der Pistazienpaste aromatisieren. (die Creme rühren)

3- Basteln:

Zwei gleich großen Baiser Teile nehmen,

mit Sahne zusammen kleben ….

In der Sahne rollen und dann in der ausgesuchten Deko rollen. Ich habe ein Paar mit den Himbeer-Crispies gemacht, und dann die Crispies fein gemixt, weil es besser auf den Kugeln kleben blieb.

Mit der „normalen“ Chantilly geht es auch so …. Sahne um beide Baiser Stückchen zu kleben …

Dann in den Kokosraspeln oder Himbeerpulver wälzen ….

Für den Schokoladen-Variante habe ich einen Block Schokolade genommen und mit einem Sparschäler die Schokolade geraspelt …

Jetzt direkt genießen oder einfrieren. Ich finde es gefroren besser, weil die kleinen Kugeln dann hart sind und sich leichter anfassen lassen.

Es sah sehr gut aus und hat vorzüglich geschmeckt! René konnte die Finger nicht davon lassen während der Sendung: Hier der Link zum Video **!**

Ich wünsche euch einen schönen 3. Advent.

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de