Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HIMBEER – WEI&SZLIG;E SCHOKOLADE – WEIHNACHTSKUGELN

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 5 MIN.

Der zweite Adventssonntag ist da, und ihr seid bestimmt fleißig am backen… ob Plätzchen oder Lebkuchen, jeder nimmt Omas Rezepte aus dem Familienkochbuch.

Bei uns wird es selbstverständlich auch mächtig gebacken, und für 1 Kg vorbereiteter Teig, werden im besten Fall 500 g gebacken. Der Rest ist irgendwie verschwunden (im Mund meines kleinen Engels).

Heute wollte ich euch etwas Lustiges und Außergewöhnliches vorstellen. Eine Weihnachtskugel zu genießen. Die habe ich auch mit meinem Kleinen vorbereitet. Das Schwierigste an der Sache war die Zutaten vor Angriffe zu schützten! Aber es ging Alles trotzt ständigem Ablecken von Löffeln und Schüsseln.

Der andere Schwerpunkt war das Zusammenkleben am Ende, und da habe ich ihn mit dem Rest Himbeer-Mousse angelockt, um ein bisschen Ruhe zu haben. Ich diese (sehr kurze) Zeit , habe ich alles mit Schokolade gespachtelt … wie ein echter Profi (Maurer). □□

Und ihr könnt trotzdem sehen, dass die Kugeln fast perfekt aussahen! Ich bin sehr stolz auf mich. Man kann quasi nicht erkennen (beim ersten Blick) , dass es sich um Schokolade Kugeln handelt. oder?

So habt ihr auch vielleicht noch eine Idee für die Weihnachtsbäckerei, oder für eine kleine Nachspeise für die Feiertage.

Tipps zur Herstellung der perfekten Schokoladenweihnachtskugel Konfekt:

Wie kann ich verhindern, dass die Schokoladenkugeln beim Anfassen schmelzen?

Es hilft sehr, **Einweghandschuhe** zu tragen, wenn man mit Schokolade arbeitet. So werden die Hände nicht so heiß. Wenn man Handschuhe trägt, schmelzen die Kugeln nicht und es gibt keine Fingerabdrücke auf der Schokolade.

Wie klebe ich die beiden Hälften zusammen?

Wenn beide Hälften gefüllt sind, kann man sie für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung fest wird. Man kann sie auch kurz in den Gefrierschrank legen, damit die Füllung ebenfalls fest wird.

Ich nehme **eine Schüssel und gieße heißes** (bis kochendes) Wasser hinein und lege einen **Teller darauf.**

Dann nehme ich 2 gefüllte Halbkugeln und lege eine (offene Seite nach unten) kurz auf den Teller,

sodass die Seite etwas schmilzt. Dann klebe ich sie ganz schnell mit der anderen Hälfte zusammen.

Es hilft auch sehr, die Kugel gleich danach zum Abkühlen wieder in die Form zu legen.

Wie bewahre ich die Schokoladenweihnachtskugel auf?

Die fertige geformte **Schokoladenweihnachtskugel** lege ich immer in den **Halbkugeln Form** zur **Lagerung**

Die Schokoladenweihnachtskugel lässt sich sehr gut im **Kühlschrank** aufbewahren. Sie können sie auch direkt **einfrieren** und lange im Voraus zubereiten.

Wie lange sind die Kugeln haltbar?

Die Schokoladenweihnachtskugeln sind im **Kühlschrank 2 Tage** und in der **Tiefkühltruhe 1 Monat haltbar.**

Wenn sie nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, sollten sie innerhalb von **6 Stunden verzehrt** werden.

Zutaten für 4 Schokolade-Weihnachtskugeln mit Himbeerfüllung:

250 g weiße Schokolade , 250 g (tiefgekühlte) Himbeeren (oder 100 bis 125 ml Himbeer Püree), 200 g Schlagsahne , 100 g Zucker, 1 EL Gelatine (18g).

Halbkugel 7- 8 cm

1- Die Himbeeren (aufgetaucht) , mit 50 ml Wasser kurz kochen lassen . Dann die Masse durch ein Sieb passieren, um eine schöne kernlose Mousse zu bekommen.

2- Die Mousse kurz erhitzen und das halbe Gelatine Päckchen eingeben. Dann abkühlen lassen.

Wenn die Himbeer-Masse kalt, aber noch nicht fest ist, die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Mousse im Kühlschrank „ziehen“ lassen.

3- Währenddessen, die Schokolade schmelzen und damit halbe Kugeln Backformen ein erstes Mal bepinseln.

Wenn die Schokolade fest ist, kommt eine zweite Schokolade Schicht darüber.

4- Wenn diese zweite Schicht ebenfalls fest wird, die Schokolade Halbkugeln aus den Formen nehmen.

Dann mit der Himbeer-Mousse füllen.

5- Den Rest Schokolade jetzt nochmal schmelzen. Eine Kugel aus zwei Hälften bauen, und mit der Schokolade zusammen kleben. (ein bisschen wie spachteln !!)

Dann die Kugeln wieder in die Form reintun und nochmal kurz in den Kühlschrank stellen, so dass das Ganze fest und stabil wird.

Diese Etappe braucht ein bisschen Fingerfertigkeit! Aber es ist machbar für die Eltern.

Es war wirklich sehr fein… und leider so schnell aufgegessen.

Ich wünsche euch alle eine schöne Adventszeit. Lasst es euch schmecken und backt weiterhin fleißig.

A très bientôt et bon appétit.

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