



WEIHNACHTSKUGEL DESSERT MIT MOUSSE / CHRISTMAS BALL CHOCOLATE DESSERT



Auf den ersten Blick sieht die Tannenbaumkugel täuschend echt aus. Die Kugel besteht aus weißer Kuvertüre und ist mit Lebensmittel Metallicspray eingefärbt. Im Innern ist eine Marzipanmousse mit einem leckeren Pflaumenkompott. Das perfekte Dessert zu Weihnachten!



Zubereitungszeit

3 Stunden



Kühlzeit

6 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

SCHOKOLADENKUGEL

Hacke die Kuvertüre fein. Lasse etwas Wasser in einem Topf aufkochen und schalte den Herd dann aus. Gib nun 2/3 der Kuvertüre in eine Metallschüssel und stelle sie über das heiße Wasserbad. Rühre, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Nimm die Kuvertüre dann vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Nun hat die Kuvertüre die perfekte Weiterverarbeitungstemperatur.

Fülle nun etwas mehr als 1 Esslöffel der temperierten Kuvertüre in die Kunststoffkugeln ein. Jede Kugel sollte etwa zu einem Viertel bis Drittel mit der Kuvertüre gefüllt sein. Verschließe die Kugel und schwenke sie hin und her, damit sich die Kuvertüre verteilen kann. Klebe sie bei Bedarf mit Klebeband zu, damit sie sich nicht öffnet.

Lege die Kugeln nun ins Gefrierfach und drehe sie in den ersten 3-4 Minuten immer mal wieder, damit sich die Kuvertüre gleichmäßig verteilen kann.

Lasse die Kugeln etwa 4 Stunden festwerden. Man erkennt von außen, ob sie sich von der Kunststoffkugel gelöst haben.

SCHOKOKUGEL VORBEREITEN

Löse die Schokokugel vom Kunststoff und schneide bei Bedarf die Naht vorsichtig ab, damit die Kugel glatt ist.

Erwärme nun eine Lochtülle (Edelstahl) über einer Kerze und brenne damit vorsichtig ein etwa 12 mm großes Loch in die Kugel. Stülpe die Kugel vorsichtig auf einen Schaschlikstab oder einen stumpfen Holzstab und stelle sie für 15 Minuten in den Kühlschrank, falls sie warm geworden ist.

Lege die Küchenplatte mit etwas Küchenpapier aus und ziehe Einweghandschuhe an.

Besprühe die Kugel nun mit dem Lebensmittellackspray. Alternativ kannst du das Spray in die Hände sprühen und die Kugel vorsichtig damit einreiben. So wird weniger Farbe verbraucht. Lasse die Kugeln gut trocknen.

DEKO-ANHÄNGER

Knete die Modellerschokolade weich und rolle sie 1 cm hoch aus. Stich mit einer Lochtülle 8 Zylinder aus. Rolle die übrige Modellerschokolade nun ganz dünn aus

SCHOKOLADENKUGEL:

- ☐ **400 g** weiße Kuvertüre
- ☐ **8** Deko-Kugeln (5 cm Ø)
- ☐ **2** Farben Lebensmittel Metallicspray Gold, Kupfer, Silber oder Metallicrosa (Decocino)
- ☐ **100 g** Modellerschokolade (schwarz)
- ☐ Lebensmittelkleber
- ☐ **50 g** Blütenpaste (weiß)

PFLAUMENMUS:

- ☐ **1** Glas Pflaumen mit Saft (ca. 540 g)
- ☐ **1** Zitrone (Saft)
- ☐ **1** Zimt (Stange)
- ☐ **30 g** Speisestärke
- ☐ **50 ml** Pflaumensaft, Amaretto oder Rotwein (bei Bedarf)

MOUSSE:

- ☐ **100 g** Marzipanrohmasse
- ☐ **10 g** Agar Agar
- ☐ **100 ml** Wasser, Saft oder Amaretto
- ☐ **2** Eiweiße
- ☐ **150 ml** Sahne
- ☐ **1 EL** Mohn



WEIHNACHTSKUGEL DESSERT MIT MOUSSE / CHRISTMAS BALL CHOCOLATE DESSERT

und stich Sterne oder Blumen aus und klebe diese über den Zylinder, damit der Anhänger schön dekoriert ist. Stich nun 8 große Blumen aus und forme aus dem Rest dünne Stränge und klebe sie mit essbarem Kleber an die Anhänger. Besprühe alles mit Lebensmittelmetallicspray und lasse es trocknen.

Rolle Blütenpaste ganz dünn aus, schneide 1 cm breite Streifen zu und beschrifte sie z. B. mit „Frohe Weihnachten“. Stich ein Loch als Anhängerloch aus und lasse es über Stifte gelegt in Wellen trocknen.

Erwärme die Kuvertüre erneut und gib 1 TL der Kuvertüre auf eine Backfolie und klebe eine Dekokugel darauf. Klebe so nun alle Kugeln an die Backfolie, damit sie beim Befüllen nicht umkippen. Lasse die Kuvertüre festwerden.

Nun ist die Dekokugel vorbereitet und die Füllung kann hergestellt werden.

PFLAUMENMUS

Gieße die Pflaumen ab und fange den Saft in einem Topf auf. Schneide die Pflaumen grob in Stücke. Verrühre den Pflaumensaft mit dem Zitronensaft, der Zimtstange und der Stärke und lasse den Saft einmal aufkochen. Füge die Pflaumen hinzu und püriere das Kompott. Wenn es zu fest ist, kannst du gerne noch Wasser, Saft, Amaretto oder auch Rotwein zufügen. Lasse das Pflaumenmus nun abgedeckt abkühlen.

MARZIPANMOUSSE

Reibe das Marzipan fein. Verrühre es mit dem Eiweiß in einer Metallschüssel. Stelle die Metallschüssel nun über ein heißes Wasserbad und erwärme die Marzipanmasse für 5 Minuten und rühre dabei ständig. Auf diese Weise wird das Eiweiß pasteurisiert und Keime werden abgetötet.

Koche in der Zwischenzeit das Agaragar mit dem Wasser auf und lasse es 2 Minuten sprudelnd kochen.

Schlage die Sahne steif und stelle sie kurz kühl.

Nimm nun die Marzipanmasse vom Wasserbad herunter und rühre sie etwa 5-10 Minuten mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine, bis die Masse etwas abkühlt. Füge in einem dünnen Strahl das warme Agaragar ein und rühre es gut ein.

Hebe nun die Sahne und den Mohn unter.

WEIHNACHTSKUGELN FÜLLEN

Fülle das Pflaumenmus in einen Spritzbeutel mit Lochtülle. Befülle die Kugeln etwa zur Hälfte mit dem Pflaumenmus.

Fülle das Marzipanmousse in einen weiteren Spritzbeutel und fülle die Kugel nun komplett damit aus. Verschließe jede Kugel mit einem kleinen Tupfer weißer Schokolade. Klebe darüber die ausgestochene Blume und anschließend den Anhänger.

Stelle die Kugeln für etwa 2 Stunden kühl.

Hänge den Schriftzug mit einem goldenen Faden an den Anhänger und serviere die Kugeln kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3