



Zwischenmahlzeit - Snack

<p>Schokoladenteig: 80 g Zartbitter-Kuvertüre (Basic 70 WL) 80 g Butter (weich) 50 g Zucker 2 Eier (Kl. M) 50 g Mehl 50 g gemahlene Mandeln Paket Backpulver Fett und Mehl für die Backform</p>	<p>Schokoladencreme: 100 g Zartbitter-Kuvertüre (Basic 70 WL) 100 ml Schlagsahne 100 g Butter (weich) 50 ml braunen Rum Umhüllung: 400 g Marzipanrohmasse 4 El Puderzucker 150 g Zartbitter-Kuvertüre 2 El fein gehackte Pistazien</p>
--	---

So geht's:

1. Für den Schokoladenteig die Kuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Butter, Kuvertüre und Zucker schaumig schlagen und die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter die Buttermasse heben. Eine Kastenform dünn mit Fett auspinseln und mit Mehl ausstäuben. Teig hineinfüllen und bei 180 Grad ca. 30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
2. Für die Schokoladencreme die Kuvertüre fein hacken. Sahne kurz aufkochen, Topf von der Kochstelle nehmen. Kuvertüre in der Sahne schmelzen, abkühlen lassen. Butter mit Schoko-Sahne 5-6 Minuten schaumig schlagen. Schokoladenkuchen zerbröseln. Rum und Schokoladencreme unterrühren, 30 Min. in den Gefrierschrank geben. Mit einem TL 36 gleich große Häufchen abstechen, zu Kugeln rollen und im Gefrierschrank 30 Min. kühlen. Für den Überzug das Marzipan gut verkneten. Ca. 3 mm dick ausrollen und 36 Kreise à 8 cm Ø ausstechen. Schokoladenkugeln mit dem Marzipan ummanteln. Kuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Die Kugeln in der Kuvertüre wenden, mit einer Gabel herausnehmen, abtropfen lassen und auf Backpapier setzen. Vorgang wiederholen, bis alle Kugeln mit Kuvertüre umhüllt sind. Mit geh. Pistazien bestreuen, trocknen lassen.