



**Tirol**

# Schokoladenschnitte mit Haselnusskrokant

# Schokoladenschnitte mit Haselnusskrokant

## Zutaten Bisquit:

120 g Mehl  
120 g weiche Butter  
150 g Zucker  
50 g Vollmilchschokolade  
7 Eier  
30 g Kakaopulver  
1 Msp Salz

## Zutaten Buttercreme:

8 EL Sahne  
300 g weiße Schokolade  
400 g Butter  
160 g Puderzucker

## Zutaten Haselnusskrokant:

50 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Wasser

## Zubereitung Bisquit:

Die weiche Butter schaumig schlagen, das Salz zugeben und die flüssige Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Weiter rühren, bis sich die Kuvertüre und die Butter vollständig zu einer schaumigen Masse verbunden haben. Die Eigelbe (sie sollten Zimmertemperatur haben) nacheinander zugeben und unterrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker schaumig, aber zu nicht einem festen Schnee schlagen, vorsichtig unter die Masse heben. Das Mehl und das Kakaopulver auf Papier sieben. Die Mischung einrieseln lassen und unterheben. Die Masse auf einem Blech mit Backpapier aufstreichen und bei 200 °C im vorgeheizten Ofen circa 8-10 Minuten backen, aber nach 6 Minuten kontrollieren und gegebenenfalls früher herausnehmen.

## Zubereitung Buttercreme:

Weißer Schokolade über dem Wasserbad in der Sahne unterrühren, schmelzen. Anschließend aus dem Wasserbad nehmen und beiseitestellen. Butter aufschlagen bis sie leicht und cremig ist. Dann nach und nach Puderzucker einrühren bis die Creme dick und weiß ist. Nun die Schoko-Sahne-Mischung unterschlagen bis die Buttercreme cremig und flockig ist

## Zubereitung Haselnusskrokant:

Den Zucker mit Zitronensaft und Wasser in einer Pfanne aufkochen bis der Zucker karamellisiert. Wenn das Karamell eine goldbraune Farbe erreicht hat die Haselnüsse zugeben und weiter rühren. Dann die Masse auf ein Backpapier geben und mit einem gut eingeölten Nudelholz flach ausrollen und auskühlen lassen. Das Krokant in einem Vakuumbutel zu gleichmäßigen Brösel stoßen.

Das Biskuit in 3-4 cm breite Streifen schneiden und in gleichmäßige Balken schneiden. Die Stücke mit einer Mischung aus Marillenmarmelade und Rum beträufeln, die Buttercreme auf einem Balken ca. 6-8 mm dick verteilen und mit Krokant bestreuen, den nächsten Balken auf die Creme legen und leicht andrücken. Die Creme an den Seiten glattstreichen und kaltstellen. Wenn die Creme fest ist, noch eine dünne Schicht rund herum auftragen und die Seiten vorsichtig in Krokant drücken. Zum Garnieren die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und 3 kleine Rosetten auf die Schnitte dressieren, mit Minze sowie Heidelbeeren vollenden und nochmal kaltstellen.

