



Petits Fours

mit Nougat-Ziegenkäse

  | ZUBEREITUNG: CA. 60 MINUTEN + 60 MINUTEN KÜHLZEIT | 12 Stück

Zutaten

Für die Schokohülsen:

12 Sekt-/ Weinkorken
Frischhaltefolie
Backpapier
100 g HEILEMANN Weiße
Schokolade
100 g HEILEMANN
32 % Kakao Edelvollmilch-
Schokolade
100 g HEILEMANN
85 % Kakao Edelbitter-
Schokolade

Für die Nougat-Ganache:

80 ml Sahne
1 Vanilleschote
160 g Nougat Noir
(4 Stangen)
100 g Ziegenfrischkäse
60 g Butter
30 g Haselnüsse
verschiedene Beeren,
Mandeln, Nüsse,
kandierter Ingwer
Spritzbeutel

- 1 Die jeweilige Schokolade für die Förmchen im Wasserbad schmelzen.
- 2 Währenddessen die Korken mit Frischhaltefolie umwickeln, danach zu $\frac{2}{3}$ in die flüssige Schokolade tauchen, auf dem Backpapier absetzen.
- 3 Schokoladen-Korken ca. 20 min. im Kühlschrank aushärten lassen und anschließend mit einer drehenden Bewegung vom Korken entfernen.
- 4 Die Sahne in einem Topf mit dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Nougat Noir über dem Wasserbad schmelzen, mit der warmen Sahne übergießen. 40 g Ziegenkäse hinzugeben und die Masse glatt rühren.
- 5 Sobald die Masse erneut Zimmertemperatur erreicht hat, die Butterwürfel untermixen und die Ganache kühl stellen.
- 6 Den übrigen Ziegenkäse portionieren und als dünne Schicht in die Schokoladenhülsen legen. Die gekühlte cremige Masse mit einem Spritzbeutel als zweite Schicht in den Förmchen verteilen.