

Spektakuläres Spekulatius Spektakel.



REZEPT FÜR WINTERLICHE SPEKULATIUS-SCHOKO-QUADRATE

ZUTATEN

Für den Boden:

- 100 g RITTER SPORT
Spekulatius-Schokolade
- 150 g Spekulatius-Gebäck
- 50 g Butter

Für den Belag:

- 2 - 3 Bananen

Für die Creme:

- 150 g RITTER SPORT
Gebrannte Mandel-Schokolade
- 350 g Frischkäse
- 60 g Zucker
- 2 Bananen
- 50 g gemahlene Mandeln
- 3 Blatt Gelatine
- 3 EL Mandelmilch
- 150 g Sahne

Für die Verzierung:

- 400 g Sahne
- 1 P. Sahnefestiger
- etwas Vanillezucker
- 2 EL Kakaopulver
- ½ Banane
- etwas Zitronensaft
- ¼ RITTER SPORT
Halbbitter-Schokolade

ZUBEREITUNG (ohne Backen)

1. Eine Muffinbackform mit quadratischen Vertiefungen oder eine quadratische Backform (20 x 20 cm) oder eine Backform Ø 26 cm bereitstellen.
2. Die Schokolade für den Boden sehr fein zerkleinern und im Wasserbad bei ca. 40°C schmelzen.
3. Das Spekulatiusgebäck in eine Tüte geben und mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Butter bei geringer Hitze zerlassen. Die flüssige Schokolade und die flüssige Butter mit den Gebäckbröseln vermischen und die Masse gleichmäßig in den Backblechvertiefungen oder auf dem Boden der Backform verteilen, ebnen und leicht andrücken.
4. Die Schokolade für die Creme raspeln oder sehr fein hacken und ebenfalls im Wasserbad (ca. 40°C) schmelzen.
5. Den Frischkäse und den Zucker verrühren. Die Bananen mit Hilfe einer Gabel fein zu Brei zerdrücken und mit den gemahlenden Mandeln unter die Frischkäsemasse rühren. Die Schokolade unter ständigem Rühren ebenfalls dazugießen und zügig unterrühren.
6. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser 2 - 3 Minuten quellen lassen. Die Mandelmilch kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, etwas ausdrücken und in der heißen Mandelmilch auflösen. Die flüssige Gelatine unter ständigem Rühren zur Creme gießen und zügig unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.
7. Die Bananen für den Belag in Scheibchen schneiden und in den Backformvertiefungen oder der Backform verteilen. Gleich die Creme in die Backblechvertiefungen oder in die Backform geben und ebnen. Abgedeckt 4 - 5 Stunden oder über Nacht kalt stellen. Die Quadrat-Teilchen vorsichtig aus der Backform lösen und auf eine Platte setzen.
8. Für die Verzierung die Sahne halbieren. Die Hälfte der Sahne mit ½ Päckchen Sahnefestiger und 1 Teelöffel Vanillezucker steif schlagen. Die übrige Sahne halbstief schlagen, 1 Esslöffel Vanillezucker, den übrigen Sahnefestiger und 2 Esslöffel Kakaopulver dazugeben und fertig steif schlagen. Die helle und die dunkle Sahne je in einen Einmalspritzbeutel mit abgeschnittener Ecke geben und diese nebeneinander in einen Spritzbeutel mit Sterntülle stecken. Die Sahne gleichmäßig auf die Quadrat-Teilchen oder die markierten Tortenstückchen spritzen. Die Bananen in etwa ½ cm dicke Längsscheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Miniausstechern Motive aus den Bananenscheiben stechen. Mit Hilfe eines Sparschälers Löckchen von der Schokolade schneiden. Die Sahnehäubchen mit den Motiven und Schokolöckchen garnieren.

Tipp: Für einen noch intensiveren Spekulatiusgeschmack können Sie der Frischkäsecreme zusätzlich 2 Messerspitzen Spekulatiusgewürz dazugeben.

Weitere Rezepte finden Sie auf: <http://www.ritter-sport.de/de/schokolade-mal-anders>



QUADRATISCH. PRAKTISCH. GUT.