Windbeutel mit scharfer schokoladensoße

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Chef	Hoch	Mit der Familie	4 pessoas

Ingredientes

- 10ml Gallo Extra natives Olivenöl Clássico
- Etwas Gallo Piri-Piri Original
- Etwas Piri-Piri Extra Scharf
- 125ml milch
- 125ml wasser
- 125gr butter
- 1 kaffeelöffel salz
- 150g mehl
- 4 eier
- 125ml schlagsahne
- 100gr backschokolade
- 150gr zucker

1. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie dieses beiseite.

2. Erhitzen Sie in einem Topf Wasser, Milch, Butter und Salz.

3. Sobald die Mischung anfängt zu kochen, nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie das Mehl hinzu. Rühren Sie dabei die Masse mit einem Holzlöffel um, bis sie zu einer Teigkugel wird.

4. Stellen Sie den Topf bei schwacher Hitze zurück auf den Herd und rühren Sie den Teig damit er an Feuchtigkeit verliert - circa 3 bis 5 Minuten.

5. Nehmen Sie den Teig aus dem Topf und legen Sie ihn in eine Schüssel. Lassen Sie ihn 10 bis 12 Minuten abkühlen.

6. Geben Sie jetzt Stück für Stück die Eier dazu. Sorgen Sie dafür, dass die Eier ganz in dem Teig aufgenommen werden. Wenn der Teig alle Eier aufgenommen hat, füllen Sie ihn in einen Spritzbeutel und formen Sie kleine Hügel auf dem mit Backpapier ausgelegtem Blech.

7. Backen Sie die Windbeutel circa eine halbe Stunde im Ofen, holen Sie sie raus und lassen Sie sie abkühlen.

8

Geben Sie die in Stückchen gebrochene Schokolade zusammen mit dem Olivenöl in eine Schüssel über einen Top mit heißem Wasser.

9

Rühren Sie solange, bis die Schokolade einen schönen Glanz bekommt. Geben Sie dann das Piri-Piri Original oder Extra Scharf hinzu, abhängig vom gewünschten Schärfegrad.

10

Schlagen Sie die Sahne mit 50 g Zucker bis Sie fest wird und stellen Sie diese dann 15 Minuten kalt.

11

Füllen Sie die Windbeutel mit der geschlagenen Sahne.

12

Geben Sie den restlichen Zucker in eine Pfanne, bis er bei mittlerer Hitze zu Karamell wird. Sobald er eine goldene Farbe bekommt, nehmen Sie die Pfanne vom Herd und lassen Sie sie abkühlen.

13

Formen Sie dann mit Hilfe eines Löffeln Karamellfäden um die Windbeutel herum und servieren Sie diese mit der scharfen Schokolade.

Dicas do Chef

Dieses ist das perfekte Rezept für einen besonderen Tag mit Ihrer oder Ihrem Liebsten. Probieren Sie die Windbeutel mal mit geschnittenen Erdbeeren mit Zucker überstreut, und wenn Sie möchten, garniert mit ein paar Tropfen Portwein.

Produtos utilizados

Clássico

Natives Olivenöl Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide