

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Marmorierte Irish Coffee-Lollies

30 Minuten (ohne Stehzeiten)/für Ehrgeizige



Zutaten für 60 Stück

200 g Obers plus etwas mehr zum Auffüllen, 25 g ganze Kaffeebohnen, 30 g Honig, 280 g Milkschokolade (40 % Kakaoanteil), 30 g Butter (weich), 30 g Whiskey.

Außerdem: 500-750 g weiße Schokolade, ca. 300 g Milkschokolade, Styropor-U, Lollysticks, 60-70 Stück leere Pralinenhohlkugeln aus Milkschokolade.

Zubereitung

Obers auf 55 bis 60 °C erhitzen und die Kaffeebohnen darin 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Absieben und wieder auf 200 g auffüllen. Das Obers mit dem Honig auf ca. 70 °C erwärmen und über die gehackte Milkschokolade gießen. Gut verrühren (emulgieren) und wenn die Temperatur unter 40 °C gesunken ist, die zimmerwarme Butter und den Whiskey mit einem Stabmixer einarbeiten. Wenn die Mischung eine Temperatur von 30 bis 32°C aufweist, diese mittels Dressierbeutel oder Fülltrichter in Pralinenhohlkugeln füllen. Bei etwa 15 °C über Nacht aushärten lassen.

Am nächsten Tag die Lollysticks in die Mitte der Öffnung der Pralinen stecken und im Kühlschrank ca. 45 Minuten festwerden lassen. Weiße Schokolade und Milkschokolade temperieren.

Die weiße Schokolade in ein 5 cm tiefes, längliches Gefäß füllen und mit der Milkschokolade Streifen draufspritzen. Nun die Lollies eintauchen und mit einem Dreh langsam herausziehen und in eine Styroporplatte stechen, damit sie „kopfüber“ aushärten können.