

Schoko-Spitz / Pariser Spitz

Zutaten

Zutaten Mürbteig

120 g Mehl

8 g Kakaopulver

80 g Butter zimmerwarm

40 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

Zutaten Pariser Creme

300 g Obers

300 g Kuvertüre, gehackt

Kuvertüre oder Glasur zum Tunken

(zB. 250 g Schokolade und 50 g Kokosfett gemeinsam vorsichtig erwärmen)

Zubereitung

Für die Pariser Creme am Vortag Obers mit der gehackten Kuvertüre erwärmen, sodass eine glatte Creme entsteht. An einem kühlen Ort (nicht Kühlschrank) bis zum nächsten Tag aufbewahren.

Für den Mürbteig alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Im Kühlschrank überkühlen lassen. Kreise mit einem Durchmesser von ca. 2-3 cm ausstechen, im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Die Pariser Creme nun mit dem Mixer kurz cremig aufschlagen, in einen Dressiersack mit glatter runder Tülle (ca. 1-1,5 cm) füllen und nun lange „Spitze“ aufdressieren. Es ist wichtig, möglichst zügig zu arbeiten, damit die Pariser Creme nicht zu warm wird, was durch die Körperwärme der Hände rasch passieren kann. Dann wäre das Aufspritzen der Creme nicht mehr möglich. Die Kekse nun im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, währenddessen die Glasur vorbereiten. Spitze darin tunken, auf einem Abtropfgitter oder Backpapier trocknen lassen;

Tipp: Darauf achten, dass die Glasur maximal lauwarm ist, da die Pariser-Creme auf dem Keks sich in der Heißen auflösen würde. Die Kekse müssen aufgrund der Pariser-Creme gekühlt aufbewahrt werden.