

Comté AOP Fort Saint-Antoine und Valrhona-Schokolade Equatoriale Noir 55 %



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 30 min.

Zutaten

- 40 g Comté AOP Fort Saint-Antoine
- 20 g kandierte Orangenschalen
- 8 Schokoladeschalen
- 30 g Valrhona-Schokolade Equatoriale Noir 55 %
- 30 g Isigny-Sahne (30 %)
- Kleine Blumen aus Modellierpaste (Pastillage) zur Dekoration

Zubereitungsschritte



- Schokolade im Wasserbad schmelzen. Sobald sie flüssig ist, die Sahne hinzufügen und alles mit einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Ganache entsteht. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Parallel dazu den Käse und die kandierten Orangenschalen in sehr feine Stifte schneiden.
- Die Schokoladenschalen mit Ganache füllen und die Käse- und die Orangenstäbchen hineinstecken. Die kleinen Blumen mit etwas übrig gebliebener Ganache ankleben.
- Kühl stellen und als Menügang zwischen dem Käse und dem Dessert genießen.

? **Tipp:** In diesem Rezept können Sie die Ganache mit der Schokolade Ihrer Wahl aus dem Valrhona-Sortiment herstellen. Sie können auch mit den Hartkäsesorten spielen.