

Windbeutel mit luftiger Pralinenfüllung und Blaubeerkompott



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 10 Stück Butter-Windbeutel, 9 cm (Art. 11271)
- 0,5 l Ganache
- 500 g Blaubeerkompott
- 40 g Puderzucker

Zutaten Ganache:

- 200 g weiße Schokolade
- 280 ml Schlagsahne
- 20 ml Calvados

Zutaten Blaubeerkompott:

- 10 g Butter
- 50 g Honig
- 450 g Blaubeeren
- 30 ml Kirschsaff

Zubereitung:

Die Windbeutel halbieren und das Ganache in einen Sahnesyphon geben, mit zwei Luftkapseln versehen und kräftig schütteln.

Das Ganache auf die Windbeutel sprühen, mit dem Blaubeerkompott überziehen und die Windbeutel zuklappen.

Dann großzügig mit Puderzucker bepudern.

Zubereitung Ganache:

Alle Zutaten erhitzen bis sich die Schokolade vollständig gelöst hat. Danach kühlstellen.

Zubereitung Blaubeerkompott:

Den Honig mit der Butter leicht karamellisieren lassen, mit Kirschsaff ablöschen und einreduzieren lassen.

In den einreduzierten Kirschsaff die Blaubeeren ca. 1 Min. mitköcheln lassen und dann kaltstellen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH