



Chocaramel Würfel

Verwendete Formen: [Silikonform Kubus 35 mm*](#) und [Silikonform Kubus 50 mm*](#)

Zutaten für 8 Törtchen

Schokoladenbiskuit ohne Mehl

- 45 g sehr weiche Butter
- 23 g Zucker
- 33 g Vollei (verquirltes Ei)
- 58 g Eigelb
- 135 g [dunkle Kuvertüre*](#), geschmolzen
- 150 g Eiweiß
- 57 g Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter und 23 g Zucker verrühren. Nach und nach (!) das Vollei und die Eigelbe unterrühren. Ganz wichtig ist es dies sehr vorsichtig zu dosieren und erst wieder Ei hinzuzufügen, wenn die Masse glattgerührt ist, damit sie nicht gerinnt. Sind Ei und Butter-Zuckermischung gut verrührt, die geschmolzene Kuvertüre einarbeiten. Nun das Eiweiß mit 57 g Zucker zu Eischnee schlagen und sanft unter den Schokoladenteig heben. Dabei nicht zu stark rühren, damit der Teig luftig bleibt. Den Biskuitteig gleichmäßig ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Ich verwende für Biskuit lieber eine [Silikonbackmatte mit Rand¹](#), die das erleichtert. Den Biskuit ca. 15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. – Rezept: *Stéphane Glacier*

Aus dem Biskuit 16 Quadrate mit ca. 3 cm Kantenlänge zuschneiden.

Knusperschicht

- 75 g [Praliné Nusspaste](#) (selbstgemacht oder gekauft)
- 6 g Butter
- 45 g weiße Kuvertüre, geschmolzen
- 30 g [Crepes dentelles Waffeln¹](#) (ersatzweise zarte Eiswaffeln)
- 6 g Corn flakes
- 1 Prise Salz

Die Butter und die weiße Schokolade in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen und anschließend mit dem Praliné, den zerkleinerten Waffeln und Cornflakes vermengen. - Die Knuspermasse gleichmäßig auf einen rechteckigen Bereich von mindestens 12 x 23 cm des Schokoladenbiskuits aufstreichen. Daraus werden später die acht 5x5 cm großen Böden der Törtchen ausgeschnitten. Den Knusperbiskuit zunächst in den Gefrierschrank stellen, damit die Masse darauf fest wird.

Karamell Cremeux

- 2 Blätter Gelatine
- 180 g Sahne
- 1 Messerspitze gemahlene Vanille
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 gute Prise Salz

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne und Vanille in einem kleinen Topf erhitzen, vom Herd nehmen und kurz beiseite stellen. Den Zucker in einem anderen Topf goldbraun karamellisieren lassen, von der Herdplatte ziehen und mit der heißen Vanillesahne glattrühren. Das Eigelb verschlagen und die Karamellcreme peu à peu darunter rühren. Diese Mischung zurück in den Topf geben und unter Rühren auf ca. 83 Grad erhitzen. Durch ein Sieb gießen, das Salz hinzufügen und dann die eingeweichte Gelatine untermischen. Mit einem Stabmixer aufemulgieren.

Aufbau der Einlage

Die 16 kleinen Biskuitquadrate bereitlegen. Je eines in die Mulden der Kubus 35 cm Silikonform legen. Mit einer Schicht Karamell Cremeux bedecken. Darauf wieder ein Biskuitquadrat legen und erneut eine Schicht Karamell Cremeux einfüllen. Die Form mit Folie bedecken und mehrere Stunden oder über Nacht einfrieren.

Schokoladenmousse

- 200 g Milch
- 1 Prise gemahlene Vanille/ altern. Vanillepaste
- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 80 g dunkle Kuvertüre*
- 3 Blätter Gelatine
- 180 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Milch zum Kochen bringen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker verschlagen. Die heiße Milch unter Rühren in die Eigelbmasse gießen. Durch ein Sieb zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und stetigem Rühren auf 83 Grad erhitzen. Die Masse dickt jetzt etwas ein. Die Creme dann in drei Portionen unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Die Gelatine hinzufügen und glattrühren. Die Sahne cremig schlagen. Bei einer Temperatur von 35 Grad kann die Sahne gleichmäßig unter die Schokoladenmasse gezogen werden.

Aufbau der Törtchen

Die 8 Mulden der Kubus 50 cm Silikonform etwa zur Hälfte mit der Schokoladenmousse befüllen. Die eingefrorene Einlage aus der Silikonform lösen und in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken. (Es bleibt evtl. ein Rest Mousse übrig). Nun den Knusperbiskuit aus dem Gefrierschrank nehmen und in 8 Quadrate mit 5 cm Kantenlänge schneiden. Je ein Quadrat mit der Knusperseite nach unten als Abschluss und Boden der Törtchen auflegen. Die Form mit Folie bedeckt eine Nacht einfrieren.

Schokoladen Glanzglasur (für ein eher schokoladiges Törtchen)

- 192 g Sahne
- 198 g Zucker
- 66 g Wasser
- 78 g Glucosesirup*
- 78 g dunkler Kakao
- 6 Blätter (10,2 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Zucker, Wasser und Glucosesirup in einem Topf auf 103 Grad aufkochen. Vom Herd ziehen und die Sahne und den gesiebten Kakao in die Zuckermasse rühren. Die eingeweichte Gelatine in der Glasur auflösen und diese dann in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer kurz aufmixen, ohne zu viel Luft einzuarbeiten. Die Glasur noch einmal durch ein Sieb gießen. Die Oberfläche mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

– ODER ALTERNATIV –

Karamell Mirror glaze (für ein eher karamelliges Törtchen)

- 180 g Zucker
- 222 g heißes Wasser
- 180 g Glucosesirup
- 120 g gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
- 180 g weiße Kuvertüre, fein gehackt oder Callets
- 10,2 g (6 Blätter) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker in einem Topf zu braunem Karamell kochen. Dafür am besten zunächst ein Drittel der Zuckermenge schmelzen, dann das nächste Drittel zugeben und danach den Rest. Das klappt besser, als wenn man gleich die ganze Menge Zucker in den Topf gibt. Währenddessen das Wasser erhitzen. Wenn das Karamell schön gefärbt ist, den Topf von der Herdplatte ziehen und nach und nach das heiße Wasser einrühren. Vorsicht heiß!! Wenn das Karamell gut gelöst ist, die Kondensmilch und den Glucosesirup einrühren. Die eingeweichte Gelatine und die Kuvertüre hinzufügen und mit dem Mixstab aufmixen, ohne zu viele Luftblasen einzuarbeiten. Die Oberfläche der Glasur mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. – (*Les desserts de Julien*)

Schokoladendekor

- dunkle Schokoladenkuvertüre*
- Transferfolie*
-

Kuvertüre temperieren. Die Arbeitsfläche feucht abwischen und sie Transferfolie mit der unbedruckten Seite auflegen. Durch die Feuchtigkeit zieht sie rutschfest an. Die temperierte Kuvertüre mit einer **großen Palette*** dünn und gleichmäßig auf die bedruckte Seite der Folie streichen. Nun muss die Schokolade etwas kristallisieren. Wenn sie eine leicht matte Oberfläche bekommt und man, wenn man mit dem Finger antippt, dieser trocken bleibt, mit einem scharfen Messer und einem Lineal zunächst Quadrate von 5 x 5 cm schneiden. Diese anschließend noch einmal diagonal durchschneiden, sodass Dreiecke entstehen. Jetzt muss die Schokolade bei ca. 17-18 Grad Raumtemperatur einige Stunden komplett auskristallisieren. Damit sie schön glatt bleibt, habe ich die Oberfläche mit einer flachen Plexiplatte bedeckt.

*Tipp: Ich habe mir mal 2 **Plexiglasplatten**¹ von ca. 30-40 cm angeschafft. Die sind sehr praktisch und vielseitig einsetzbar.*

Fertigstellung

- essbares Gold*

Die Glanzglasur im Wasserbad oder der Mikrowelle auf ca. 45 Grad erwärmen, so dass sie wieder flüssig wird. Die Schokoglasur auf ca. 32-34 Grad (Karamellglasur ca. 28-30 Grad) abkühlen lassen (sie soll wie Sahne fließen). Dann die eingefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen und auf ein Rost legen, das über einer Schale platziert ist, welche überschüssige Glasur auffängt. Die Törtchen gleichmäßig mit der Glasur übergießen. Ich habe immer nur vier Törtchen zur Zeit glasiert, da die Würfel beim Glasieren etwas tricky sind und man sehr sorgfältig darauf achten muss, dass überall Glasur hingelangt.

Danach habe ich die übergelaufene Glasur wieder ‚engesammelt‘, erneut auf Temperatur gebracht und die nächsten vier Würfel glasiert. Die Törtchen vorsichtig auf einen Teller oder auf Goldpappen setzen. Den unteren Rand sauber abstreichen.

Tipps: Zum Umsetzen verwende ich eine Palette und einen Zahnstocher, den ich oben in das Törtchen steche, damit es sicherer transportiert werden kann. – Reste von Glasur kann man gut einfrieren. Am besten vakuumieren.

Nun die Schokoladendreiecke auflegen und dabei die Einstichstellen des Zahnstochers abdecken. Eine Ecke mit essbarem Gold dekorieren und die Törtchen vor dem Servieren komplett auftauen lassen.

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>