



Bomben-Desserttörtchen

von Damien Wager

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikomart Truffles 120*](#), [Silikomart Truffles 40*](#), [Tortenrandfolie 8cm¹](#)

Zutaten für 8 Törtchen

Black Brownie Kugeln

Ich habe den Brownie in einer 20x20cm Form gebacken. Man braucht für die kleinen Kugeln, die als Einlage der Törtchen dienen, deutlich weniger, aber die Reste des Brownies schmecken auch solo lecker.

- 100 g Zucker
- 25 g [Muscovado Zucker¹](#)/ dunkelbrauner Zucker
- 90 g Butter
- 75 g Vollei
- 25 g [schwarzer Kakao¹](#)
- 38 g gemahlene Mandeln
- 88 g [dunkle Kuvertüre¹](#)

Die Kuvertüre schmelzen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Form mit Backpapier auslegen.

Zucker, Muscovado Zucker und weiche Butter im Mixergerät sehr fluffig schlagen. Dann nach und nach das Ei einarbeiten. Kakao und Mandeln hinzufügen und zum Schluss die geschmolzene Schokolade mit einem Gummischaber unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form streichen und ca. 15 bis 20 Min. backen. Nicht zu lange backen! Der Brownie darf gern noch etwas wabbelig in der Mitte sein. Anschließend abkühlen lassen und kleine Stücke von ca. 8-10 g zwischen den Händen zu Kugeln formen. Dabei nicht zu stark drücken, die Kugeln sollen nicht zu hart werden. *Ich habe sie in eine Silikonform mit kleinen Kugelmulden gelegt. Das ist aber eigentlich nicht nötig. Man kann die kleinen Kugeln auch einfach so, auf einem Teller legend und abgedeckt, einfrieren. So behalten sie auch ihre Form.*

Rum-Kakao Cremeux

- 100 g Sahne
- 35 g Milch
- 60 g Eigelb
- 20 g brauner Zucker
- 10-15 g Rum
- 45 g [Kakaobutter](#)¹ (Bioladen)
- 10 g [schwarzer Kakao](#)¹

Sahne und Milch in einem Topf erhitzen. In einer Schüssel Eigelb und Zucker verrühren.

Kakaobutter schmelzen und mit dem Kakao vermischen. Die heiße Sahnemilch zum Eigelb geben verrühren und wieder zurück in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren auf höchstens 84 Grad erhitzen. Die heiße Creme zur Kakaobutter geben und unter Zugabe des Rums verrühren. Anschließend mit einem Stabmixer emulgieren.

8 Mulden der Truffles 40 Silikonform zur Hälfte mit der Cremeux befüllen. Dann je eine angefrorene Browniekugel hineinlegen und die Mulde mit Cremeux ganz auffüllen. Die Creme war bei mir relativ flüssig, sodass die Kugeln zu schnell absanken. Dann lieber noch einen Moment warten und die Kugeln dann erst hineinlegen.

Die Einlage mehrere Stunden oder über Nacht einfrieren bis die Einlage komplett durchgefroren ist.

Meine Alternative zur Rum-Kakao Cremeux:

Himbeermousse

- 120 g Himbeerpüree
- 20 g Zucker
- 65 g weiße Kuvertüre
- 1,5 Blatt (2,6g) Gelatine
- 95 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Das Himbeerpüree mit dem Zucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die heiße Fruchtmasse mit der geschmolzenen Kuvertüre verrühren und anschließend mit dem Stabmixer durchmischen. Die Schlagsahne halbsteif schlagen und unter die auf 35 Grad abgekühlte Fruchtmasse ziehen.

8 Mulden der Truffles 40 Silikonform zur Hälfte mit der Himbeermousse befüllen. Dann je eine angefrorene Browniekugel hineinlegen und die Mulde mit Himbeermousse ganz auffüllen. Die Einlage mehrere Stunden oder über Nacht einfrieren bis die Einlage komplett durchgefroren ist.

Kakaomousse

Zunächst aus einem ca. 30 cm langen und ca. 8 cm breitem Stück [Tortenrandfolie](#)¹ eine Röhre formen u. mit Tesafilm sichern. Daraus werden später die kleinen Zylinder, an denen die "Lunte" der Bomben befestigt werden.

- 215 g Sahne
- 25 g Kakao ("normaler" Backkakao)
- 70 g Eigelb
- 25 g Zucker
- 200 g Sahne
- 4 Blätter (7 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne und Kakao in einem Topf zum Kochen bringen. In einer separaten Schüssel Eigelb und Zucker verrühren. Die heiße Schokosahne in die Eimasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und unter Rühre auf 84 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die Sahne cremig schlagen und unter die Schokocreame ziehen, sobald diese auf 35 Grad abgekühlt ist.

Die Mousse am besten in einen Spritzbeutel füllen und zunächst die vorbereitete Röhre damit füllen. Das offene Ende vorsichtig mit Folie schließen und die Röhre einfrieren. Anschließend die acht Mulden der Truffles 120 Form etwa zu Hälfte füllen und dann die eingefrorenen Einlagen hineindrücken. Mit etwas Mousse auffüllen und die Form gut abgedeckt über Nacht einfrieren. Einen kleinen Rest Mousse in der Spritztüte lassen und kalt stellen. Dieser Rest dient als "Klebe" für die kleinen Bombenaufsätze.

Modellierschokolade als "Lunte"

- 50 g weiße Kuvertüre
- 18 g Glucosesirup

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Glucosesirup vermengen. Diese Masse in Folie gewickelt in den Kühlschränk legen. Sobald sie durchgekühlt ist, ein Stückchen abbrechen und zwischen den warmen Händen weich kneten. Das ist anfangs etwas mühsam, deshalb nicht zu große Stücke abbrechen. Nun darauf kleine Röllchen formen, die an einem Ende spitz zulaufen.

Fertigstellung

- 130 g [dunkle Kuvertüre](#)¹
- 130 g [Kakaobutter](#)¹
- [schwarze Schokoladenfarbe](#)¹
- 8 Schaschlikspieße
- [essbares Gold](#)¹

Die vorbereitete eingefrorene Röhre aus der Folie lösen und kleine, knapp 1 cm große Abschnitte schneiden. Die gefrorenen Bomben aus der Silikonform lösen und die kleinen Bombenaufsätze mit der restlichen in der Spritztüte befindlichen Schokomousse ankleben. Die so vorbereiteten Bomben noch einmal während des Schmelzens der Glasur in den Gefrierschränk legen.

Kuvertüre und Kakaobutter separat schmelzen, die Schokoladenfarbe hinzufügen und alles gut vermengen. Die Schokoladenmasse sollte zum Überziehen der Törtchen 45-50 Grad haben! Zum Überziehen in einen Behälter füllen, der gewährleistet, dass man die Kugeln bequem eintauchen kann.

In jede Bombe einen Schaschlikspieß stechen und daran festhaltend in die vorbereitete Glasur tauchen. Auf einer Platte mit Folie absetzen und kurze Zeit später den Spieß herausdrehen. In diese kleine Öffnung die vorbereiteten "Lunten" aus Modellierschokolade stecken und ans Ende etwas Goldfolie anbringen.

Quelle: [COCOA](#) – Damien Wager

© 2023 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>