



Snickers Riegel

Zutaten für 10 Stück

Zutaten

Kristallzucker	140 g
Vollrahm	170 g
Butter weich	50 g
Fleur de Sel	1 Prise

Butter flüssig	25 g
Löffelbuskuit	5 Stück
Milchcouverture temperiert	300 g

Kakaofarben | weiss, rot, rosa



Menge:	10 Stück
Zubereitungszeit:	25 Min.
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	2 Wochen

Zubereitung:

Herstellung des Karamell

1. Bedecke den Boden einer grossen Pfanne mit etwa 1/5 des Kristallzuckers und lasse ihn schmelzen.
Gib den Vollrahm nun in eine separate Pfanne und erhize ihn langsam auf mittlerer Stufe. Sobald der erste Teil des Zuckers geschmolzen ist, kannst Du nun einen weiteren kleinen Teil Zucker hinzufügen und mit einem flachen Schwingbesen verrühren. Generell solltest Du immer etwas rühren, damit Dir Dein Karamell nicht anbrennt.
Falls Dir der Schmelzvorgang zu schnell geht, kannst Du problemlos die Temperatur reduzieren. Füge nun weiter den Zucker in kleinen Teilen hinzu, bis er aufgebraucht ist. Dein Karamell sollte eine schöne goldene Farbe aufweisen und zähflüssig sein. Ist dein Karamell zu dunkel, empfehlen wir Dir, es noch mal zu machen, da es sonst einen bitteren Geschmack annimmt.
2. Nun gibst Du die weiche, zimmerwarme Butter hinzu und rührst so lange, bis eine homogene Mischung entsteht. Abschliessend kommt der gewärmte Vollrahm hinzu. Auch diesen in 2-3 Schritten hinzufügen, da die Mischung sehr stark dampft und hochköchelt. Da die Menge an Butter und Rahm schon ideal auf die gewünschte Konsistenz des Karamells abgestimmt wurde, musst Du die Mischung gar nicht mehr lange köcheln lassen, sondern kannst sie direkt nach der Homogenisierung in eine Schüssel abfüllen.

Das Karamell muss jetzt mindestens 1 Stunde lang in den Kühlschrank zum Auskühlen.

Airbrushen der Pralinenform

3. Erwärme Deine Kakaobutterfarben in einem warmen Wasserbad. Lege deine Riegelform auf ein Stück Backpapier. Gib etwas der weissen Kakaobutterfarbe auf einen Löffel und fahre mit einem Silikonpinsel über den Rand des Löffels um die Form mit kleinen Pünktchen zu sprengeln.

Sobald Du zufrieden mit Deinem Ergebnis bist, drehst Du die Form um, streifst sie auf etwas Küchenpapier ab, damit sie sauber wird und lässt sie ca. 10 Min. stehen, um die Punkte trocknen zu lassen. Sobald die Punkte getrocknet sind, kannst Du mit dem airbrushen beginnen.

4. Gib dafür die Farbe in Deine Airbrushpistole mit einem starken Kompressor und besprühe das eine Ende der Form mit der Farbe. Die Form dabei immer etwas drehen und wenden, damit die Farbe alle Ecken gut ausfüllt. (Wenn Du mit der helleren Farbe beginnst, musst Du die Pistole nicht zwingend reinigen! – Ansonsten einfach kurz mit einem Küchentuch auswischen und beim Farbwechsel die neue Farbe kurz in den Reinigungsbehälter sprühen, damit die Nadel auch „gereinigt“ wird)

Nimm nun die neue Farbe und besprühe das andere Ende der Form mit dieser Farbe. Wir haben in der Mitte einen kleinen Teil freigelassen, damit man die Couverture etwas durchschimmern sieht, aber das ist Dir überlassen, ob Du das auch so machst oder nicht. Dir fertig besprühte Form auch wieder auf einem Küchenpapier gut abziehen, um die überschüssige Farbe loszuwerden.

Die Form nochmals ca. 10 - 15 Min. trocknen lassen.

Keksboden, Form giessen und befüllen

5. Die Löffelbiskuit in einen Dressiersack oder Plastikbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zerdrücken. Es sollten wirklich feine Brösel entstehen. Nun die flüssige Butter hinzufügen und alles gut miteinander vermischen. Bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

Ist die Form ausreichend getrocknet, kannst Du mit dem Giessen beginnen. Gib dazu Deine temperierte Couverture in einen Dressiersack und fülle die Riegelform komplett damit auf. Die Form etwas klopfen und schütteln und dann die überschüssige Couverture zurück in Deinen Behälter giessen. Auch hierbei wieder etwas gegen die Form klopfen, am besten mit der Rückseite eines Spachtels.

Lasse die gegossenen Riegel nun ca. 10 Min. im Kühlschrank auskühlen. Ist die Couverture schön fest, kannst Du mit dem Befüllen der Schoggistängeli loslegen.

6. Als Erstes kommen die gesalzenen Erdnüsse in die Form. Ob Du sie ganz lässt oder klein hackst, ist Dir überlassen. Wichtig ist einfach, dass Du nicht zu viel in die Form gibst, da schliesslich noch Karamell und Biskuit dazukommen.

Das Karamell kannst Du nun aus dem Kühlschrank nehmen und in einen Spritzbeutel umfüllen. Die Konsistenz sollte schön cremig und sämig sein. Fülle nun etwas davon über die Erdnüsse und klopfe die Schokoladenform sanft auf die Arbeitsfläche, um das Karamell besser zu verteilen.

7. Nun kommen noch die Biskuitbrösel hinzu. Unbedingt darauf achten, dass diese nicht mehr warm sind, sonst schmilzt die zarte Schoghühülle. Verteile die Brösel am besten mit einem kleinen Löffel und drücke sie hinterher noch etwas an. Vermenge abschliessend die restlichen Löffelbiskuit mit Deiner temperierten Milchcouvertüre und gib diese auf deine Schokoladenform.

Somit bekommst Du einen schönen Crunchboden. Streiche die überschüssige Schokolade ab und gib diese zurück in die Schüssel. Wenn beim Abstreichen kleine Löcher entstehen, kannst Du diese problemlos mit den Resten wieder auffüllen und glattstreichen.

Die Zeit dafür hast Du auf jeden Fall und es ist auch wichtig, denn die Pralinen müssen gut verschlossen sein. Bevor Du Deine Homemade Snickers aus der Form lösen kannst, müssen diese noch mal 15 - 20 Min. in den Kühlschrank. Lieber ein paar Minuten zu viel als zu kurz.

Um die Riegel zu lösen, einfach an beiden gegenüberliegenden Ecken die Form etwas wippen und dann mit einem Mal stürzen. Die Riegel fallen von alleine heraus.

Lagerung & Haltbarkeit:

Die selbstgemachten Snickers lassen sich trocken, bei Raumtemperatur bis zu 2 Wochen lagern. Unserer Erfahrung nach werden die sündhaft guten Schokoladenriegel aber niemals so alt.