



Schoggi-S

Zutaten für 20 Stück

Eiweisspulver pasteurisiert	16 g
Wasser kalt, Teil 1	84 g
Kristallzucker Teil 1	30 g
Wasser Teil 2	90 g
Kristallzucker Teil 2	230 g
Couverture Dunkel 65 %	130 g

Menge:	20 Stück
Backzeit:	10 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Stelle den Backofen auf 170 °C Umluft vor.

Mische das Eiweisspulver mit dem Wasser (Teil 1) und verrühre es gut mit einem Schwingbesen. Lasse es ca. 20 Minuten lang stehen und rühre es in der Zeit ca. 2-3 mal um, damit es am Ende klumpenfrei ist. Gib das angerührte Eiweiss zusammen mit dem Kristallzucker (Teil 1) in eine Küchenmaschine und schlage die Mischung steif. Solltest Du kein Pulver verwenden wollen oder zur Hand haben, kannst Du auch 100 g Frischeiweiss (ca. 3 Eier) verwenden. Koche in der Zeit das Wasser mit dem Zucker (Teil 2) auf 120 °C auf. Nimm dafür am besten ein Zuckerthermometer zur Hilfe. Wichtig ist hierbei, dass der Sirup immer auf das Eiweiss wartet! Sollte das Eiweiss noch nicht komplett steif geschlagen sein und noch ca. 1 Minute benötigen, dann nimm den Sirup unbedingt von der Hitze und lasse ihn kurz warten. Sollte das Eiweiss aber sogar noch etwas länger benötigen, dann gib nochmals einen kleinen Schluck Wasser zum Sirup hinzu, damit dieser wieder etwas runterkühlt und nochmal aufkochen kann.

2. Ist das Eiweiss wirklich schön fest aufgeschlagen, so wie auf den Foto, dann kannst Du weitermachen. Das Eiweiss muss wirklich schön fest sein und sollte am Schwingbesen festkleben. Stelle die Maschine jetzt auf eine niedrige Stufe und lasse den Sirup langsam in dünnem Strahl einfließen. Hast Du den Sirup komplett hineingegossen, musst Du die Masse noch für drei bis vier Minuten weiterschlagen, um sie herunterzukühlen. Während dieser Zeit kannst Du schonmal die Couverture über dem Wasserbad schmelzen. Sie sollte nicht viel wärmer als 40 °C sein. Wir haben hier die Maracaibo Couverture (65 %) von Felchlin verwendet, da diese einen schönen kräftigen Schokoladengeschmack aufweist.

3. Ist die Masse etwas heruntergekühlt, kannst Du jetzt die Maschine wieder auf niedrige Stufe stellen und die flüssige Couverture kurz einrühren. Ziehe die Couverture nun final mit einem Gummischaber komplett unter die Eiweissmasse, bis ein homogener Baiserteig entsteht. Fülle die Schoggi-S Masse in einen Spritzbeutel mit 12er Sterntülle und dreissere auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schöne "S". Es passen ca. 10 Baiser auf ein Blech.

Das Schokoladen S wird nun bei 170 °C Umluft für ca. 10 Minute gebacken.