

Cognac-Weichsel-Konfekt



Foto: Kurt-Michael Westermann

Zubereitung:

Für das **Cognac-Weichsel-Konfekt** Feinkristallzucker in einer Pfanne vorsichtig hellbraun schmelzen und vom Feuer nehmen. Nüsse untermengen und mit der Karamellmasse vermischen. Auf Backtrennpapier oder Backmatte gleiten lassen und ausgekühlt in einer Moulinette sehr fein reiben. Fondant und Marzipan verkneten.

Cognacweichseln abtropfen lassen und klein schneiden. Mit gemahlenem Haselnusskrokant unter die Fondant-Marzipan-Masse mengen und in die vorbereiteten Dreieckschalen füllen. Mit Glasurmasse verschließen, abstocken lassen und mit Glasurmasse abdecken. Kühl stellen, aber nicht in den Kühlschrank.

Für das Cognac-Weichsel-Konfekt helle Schokoladeglasur Kuvertüre bei ganz milder Hitze über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Sie soll nur leicht warm sein. Kokosfett oder Butter darin auflösen und unterrühren.

Kochdauer: 30 bis 60 min
Schwierigkeit: Profi-Koch
Menüart: Kekse & Konfekt
Region: Österreich
Eigenschaften: für Feinschmecker

Zutaten für 4 Portionen:

- 150 g Rohmarzipan
- 100 g Fondant
- 150 g Kompottweichseln (einige Tage in Cognac eingelegt)
- 50 g Krokant

im Fachhandel erhältlich:

- ca. 75 g Pralinenhohlkörper (weiße Dreieckschalen)

Für den Krokant:

- 100 g Feinkristallzucker
- 100 g Haselnüsse (oder Mandeln)

Zum Verschließen und Glasieren:

- 400 g Schokoladenglasur (hell)

Für die Schokoladeglasur:

- 100 g Kuvertüre (hell)
- 7 g Kokosfett (oder Butter)