



## **Kandierte Zitruschalen &**

**Zitrusirup** 5 EL Zucker mit 200 ml Wasser in einem Topf verrühren. Erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat; 3 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Dann eine dünn abgeschnittene Schale von 1 Bio-Zitrusfrucht in den Zuckersirup geben, alles 15–30 Min. bei schwacher Hitze köcheln

lassen, bis ein zäh fließender Sirup entstanden ist. Gebäck mit Sirup und Schalen überziehen oder nur mit den Schalen garnieren.



**Ganache** Für eine **schnittfeste Ganache** (z. B. zum Überziehen von 8–10 Petits Fours, s. >) 150 g gehackte Zartbitter- bzw.

175 g Vollmilch- oder weiße Schokolade mit 50 g heißer (nicht kochender) Sahne oder Crème fraîche übergießen und darin auflösen. Für eine **streichfähige Ganache** 50 g Sahne und 100 g Zartbitter- bzw. 125 g weiße oder Vollmilchschokolade nehmen. Sie eignet sich zum Bestreichen von ca. 8 gebackenen Tartelettböden oder zum Füllen von 8–10 Petits Fours (s. >).



**Klassische Buttercreme**  $\frac{1}{8}$  l Milch mit  $\frac{1}{4}$  aufgeschlitzten Vanilleschote und 25 g Zucker aufkochen. 2 Eigelb mit 25 g Zucker, 20 g Speisestärke und  $\frac{1}{8}$  l kalter Milch verquirlen. Die Eiermilch langsam unter die heiße Vanillemilch rühren. Creme unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen; vom

Herd nehmen; zimmerwarm abkühlen lassen. Dann 175 g weiche Butter cremig rühren, löffelweise unter die Creme rühren. Bis zur Verwendung kalt stellen. Zum Füllen von ca. 16 Petits Fours (s. >).

**Konditorcreme** Sie ist im Prinzip die klassische Buttercreme ohne Butter und schmeckt als Füllung für Tarteletts und Törtchen.

**Mandelcreme** 2 sehr frische Eier mit 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker cremig rühren. 1 EL Amaretto und 100 g geschälte gemahlene Mandeln untermischen. 2 TL Sofort-Gelatine untermischen. Kühl stellen. Kann anstelle von Konditorcreme verwendet werden. Reicht zum Füllen von 6–8 Tarteletts; diese anschließend mit Obst belegen.