FALSCHES SPIEGELEI IN DER SCHALE

ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 500 g Quark
- 100 ml Milch
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 4 Stk Aprikosenhälften
- 200 g Kuvertüre
- 4 Stk Luftballons (+ Reserve)

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 198 kcal
- 8 g Eiweiß
- 8 g Fett
- 23 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 40 Minuten
(Plus 6 Std. Aushärten)

ZUBEREITUNG

1. Für die Schokoschalen die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über einem Wasserbad langsam schmelzen. 4 Luftballons aufpusten, sie sollten ungefähr die Größe einer Grapefruit haben. (Vorsichtshalber 2 Luftballons zur Reserve vorbereiten)
2. Für die Füllung in der Zwischenzeit Quark mit Milch, Puderzucker und Vanillezucker zu einer glatten Creme verrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und beides erst mal kaltstellen.
3. Für die Schokoschalen die vollständig geschmolzene Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Bevor Sie nun Ihre Luftballons durch die Kuvertüre ziehen, ist es wichtig zu kontrollieren, dass die Kuvertüre die richtige Temperatur hat. Sie sollte kalt, jedoch noch flüssig sein.
4. Jetzt halten Sie jeden Luftballon am Knoten fest und tunken ihn in die Kuvertüre und drehen ihn bis er die gewünschte Größe erreicht hat. Diesen Vorgang wiederholen Sie so lange, bis die Kuvertüre auf dem Luftballon eine Stärke von ca. 2–3 mm erreicht hat. Dann setzen Sie den Schoko-Luftballon auf ein mit Backpapier belegtes Blech und lassen die Kuvertüre für mindestens 6 Stunden aushärten.
5. Für die Füllung: Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unter die Quarkcreme heben und die Schokoschalen damit füllen. Zum Schluss setzen Sie eine Aprikosenhälfte, mit der Schnittseite nach unten, auf die Quarkcreme und servieren diese.

Reiser Rät

Je länger Sie die Schokoschalen aushärten lassen, desto stabiler werden sie.