

Oreo® Küsse / Schokoküsse



Durchmesser 4,5cm

20 Portionen á 30 g

You Tube Video vom 12.02.2021

Haltbarkeit im Kühlschrank für ca. 3-4 Tage mit frischem Eiweiß (ca.10 Tage mit pasteurisiertem Eiweiß)

20 Stück Oreo Cookies Original

+ 5 Stück für Dekoration

300 g Baisermasse

150 g dunkle Schokoladenglasur

150 g Vollmilch Schokoladenglasur

150 g Weiße Schokoladenglasur / Fettglasur

Je 150 g Kuvertüre + 15 g Kokosfett

Baisermasse

150 g Eiweiß

40 g Zucker

260 g Zucker

60 g Wasser

Zubereitung

Eiweiß und Zucker vorsichtig steif schlagen.

Die große Menge Zucker mit dem Wasser auf 118°C kochen und vorsichtig in das steife Eiweiß gießen. So lange rühren, bis die Masse kalt ist. In einen Spritzbeutel mit einer 15-16er Lochtülle füllen große Tupfen auf die Cookies spritzen.

Für ca. 60 Minuten kühlen lassen und auf ein Abtropfgitter stellen.

Die warmen Fettglasuren vorsichtig über die Schokoküsse gießen und mit zerbröselten Cookies dekorieren.

Holt Euch die Profi-Backbox zu den Schokoküssen bei uns im Shop!

Hier geht es zum Angebot:

Profi-Pâtisserie-Box "Schoko Küsse" www.woellsteins-desserthaus.de/Backzutaten-Backequipment/Profi-Pâtisserie-Boxen/Profi-Pâtisserie-Box-Schoko-Kuesse::691.html

Das Video zum Rezept findet ihr auf Beates You Tube Kanal „Beate Woellstein“.

Hier geht es zum Kanal:

[Beate Woellstein - YouTube](#)