IN 1 2 3 STEPS ...

Step 1

Die aufgetaute **Orangen-Schoko-Crisp-Schnitte** der Länge nach halbieren und auf den Teller setzen.

Für die Sangria-Orangenscheiben aus Rotwein, Gin, Grand Marnier, Orangensaft und Zimt einen Fond kochen. Geschälte Orangen mit dem heißen Fond übergießen und zwei Tage darin einlegen. Die Orangen in dünne Scheiben schneiden und je eine auf dem Teller anrichten.

Für die Grand Marnier-Pralinen Sahne aufkochen, weiße Schokolade und Zartbitterschokolade unterziehen, mit Butter zu einer Ganache verkochen und mit Grand Marnier abschmecken. Die abgekühlte Masse in Zartbitter-Hohlkugeln füllen, verschließen und auf einen Holzspieß drücken. Die fest gewordenen Pralinen mit Zartbitterschokolade überziehen, mit Haselnusskrokant bestreuen und je eine auf der Orangenscheibe platzieren.

Step 2

Nuss-Crumble auf den Teller streuen.

Für das Campari-Orangen-Eis Orangensaft, Vanillemark und Sahne aufkochen. Zucker und Eigelb miteinander verrühren und mit der kochenden Sahne-Orangen-Mischung zur Rose abziehen. Mit Campari abschmecken und in der Eismaschine cremig frieren.

Orangen mit der Schnittmaschine auf ca. 1 mm Breite schneiden und im Ofen bei 60 °C über Nacht trocknen.

Eine Nocke Campari-Orangen-Eis auf das Nuss-Crumble setzen und mit einem Orangen-Chip ausgarnieren.

Step 3

Orangenschalen in Streifen schneiden und dreimal in Wasser blanchieren, mit Zucker und Wasser „trocken kochen" und in Zucker wälzen.

Die Schoko-Orangen-Crisp-Schnitte mit den kandierten Orangenstreifen, Himbeere und weißem Schokoladenstäbchen dekorieren.

Himbeeren, Zucker und Saftbinder miteinander pürieren und passieren. Himbeersaucen-Tupfen auf den Teller dressieren und mit Honigkresse garnieren.

erlenbacher®
...so backen Meister!

SAHNE-SCHNITTEN SAHNE-SCHNITTEN

... mit **knisternden** Momenten überraschen

Empfohlen von:
Andreas Scholz
Küchendirektor
Hotel ESPERANTO, Fulda

Tipp...

Zutaten für 24 Portionen

	Menge	Zutat	Beispiel-kalkulation Preis in €
Step 1 **erlenbacher backwaren**	12 St	Orangen-Schoko-Crisp-Schnitte (Art.-Nr. 8108944)	14,80*
Sangria-Orangenscheiben	6 St	Orangen	7,30*
	1 L	Rotwein	
	40 ml	Gin	
	40 ml	Grand Marnier	
	100 ml	Orangensaft	
	2 St	Zimtstangen	
Grand Marnier-Pralinen	200 ml	Sahne	7,70*
	100 g	weiße Schokolade	
	120 g	Zartbitterschokolade	
	30 g	Butter	
	20 ml	Grand Marnier	
	24 St	Zartbitter-Hohlkugeln	
	24 St	Holzspieße	
	120 g	Zartbitterschokolade (für den Überzug)	
	100 g	Haselnusskrokant	
Step 2 **Nuss-Crumble**	300 g	Nuss-Crumble	3,78*
Campari-Orangen-Eis	1 L	Orangensaft	6,84*
	2 St	Mark aus Vanilleschoten	
	1 L	Sahne	
	460 g	Zucker	
	16 St	Eigelb	
	180 ml	Campari	
Orangen-Chips	2 St	Orangen	0,80*
Step 3 **kandierte Orangenstreifen**	2 St	Orangen	1,20*
	60 ml	Wasser	
	140 g	Zucker	
Deko	24 St	Himbeeren	3,20*
	24 St	weiße Schokoladenstäbchen	
	48 Bl	Honigkresse	
Himbeersauce	60 St	Himbeeren	6,40*
	100 g	Zucker	
	20 g	Saftbinder	
Summe			**41,22***

wenn es mal schnell gehen soll, verwenden Sie zum Beispiel:

Hersteller	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis in €
erlenbacher backwaren	8108944	Orangen-Schoko-Crisp-Schnitte	14,80*
		Schokoladenstäbchen	13,60*
		Himbeeren	
		Himbeersauce	
		Heidelbeeren	
		Zitronenmelisse	
Summe			**28,40***

* Durchschnittspreise können von Ihren Einkaufspreisen abweichen

Mehr unter:

erlenbacher backwaren gmbh
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau

Tel: 06152 803-0
Fax: 06152 803-347

www.erlenbacher.de

FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C111898

erlenbacher® ...so backen Meister!