

I cioccolatini dei mendicanti

Les Mendiants

Dies ist eigentlich eine südfranzösische Spezialität. Aber die Taler, genannt, Mendiants schmecken so köstlich und die Herstellung macht so viel Spass, dass wir diese Nascherei gerne zu einem Espresso empfehlen.

Eine süsse Nascherei

100 g Schokolade, dunkel, Milch oder weiss in Stücke brechen und im Wasserbad vorsichtig schmelzen, dann 3 Minuten stehen lassen. Oder hintereinander gleich alle drei Farben!

Zutaten in Kleinstmengen für die Dekoration:

Stellen Sie bereit, was Sie vorrätig haben, z.B. geschälte Mandeln, Pistazien, Feigen, Rosinen, Datteln, getrocknete Aprikosen, Berberitzen, kandierte Zitronen, Orangen, Cedratzitrone, alles in kleine Streifen geschnitten. Gewürze wie Peperoncino, Pfeffer, Pfefferkörner, Zimt.

Zwei Möglichkeiten für die Herstellung:

Muffinformen aus Silikon sind perfekt. Andernfalls nehmen Sie ein Brett oder Blech mit Backtrennpapier und geben mit einem Teelöffel etwas heisse Schokolade auf das Papier.

Das Ziel sind Kreise von 4–5 cm Durchmesser. Falls nötig, glattstreichen. Mit den Muffinformen entfällt das Glattstreichen.

Für beide Varianten gilt: nicht zu dünn ausstreichen, sonst brechen sie beim Auslösen.

Wenn Sie einige Häufchen Schokolade platziert haben, so dekorieren Sie nach Lust und Laune.

Nach dem Dekorieren:

Die Taler mit der Unterlage kühl stellen und hart werden lassen.

Dann lassen sie sich mühelos lösen.

