

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Berliner mit Baiserhaube + Extra-Schoko-Variante

Zutaten

Für 10-15 Stück

Für den Teig:

1 Würfel frische Hefe
110 ml lauwarme Milch
400 g gesiebtetes Dinkelmehl Type 630
2 Eier
2 Eigelb
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanille-Paste
65 g flüssige Butter

Zum Frittieren:

1-2 l Rapsöl

Für die Füllung:

4-6 EL Erdbeermarmelade (nur für Variante 1)
4-6 EL Orangenmarmelade (nur für Variante 2)

Für die Baiserhaube:

4 Eiweiß
200 g Zucker

Außerdem:

Flambier- / Küchenbrenner (nur für Variante 1)
1 Holzstäbchen

Für die Dekoration:

100 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre
einige VIVANI Napolitains Vollmilch oder Bitter
80 g VIVANI Weiße Vanille (nur für Variante 2)

So wird's gemacht

01 Für den Teig die Milch lauwarm (!) erhitzen. Die Hefe in die Milch bröckeln und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

02 Vom Mehl 180 g hinzufügen und mit einem Holzlöffel verrühren. Den Vorteig abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

03 In einer Rührschüssel Eier, Eigelbe, Zucker, Salz und Vanille-Paste für mindestens 2 Minuten cremig aufschlagen. Das restliche Mehl hinzufügen und mit den Knethaken des Handmixers zu einem Teig verarbeiten.

04 Nun den Vorteig und die flüssige Butter dazugeben und weiter kneten, bis der Hefeteig geschmeidig ist. Für weitere 40 Minuten abgedeckt gehen lassen.

05 Danach aus dem Teig 10-15 Kugeln in Wunschgröße formen. Die Teiglinge auf ein Backpapier legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Wieder für ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.

06 Nach der Ruhezeit das Öl in einem großen Topf erhitzen, aber nicht über 160-170 °C. Optional kann man auch eine Fritteuse oder Heißluftfritteuse benutzen.

07 Maximal 3-4 Teiglinge ins heiße Fett geben und mit dem Deckel verschließen. Nach ca. 1-2 Minuten wenden und für weitere 1-2 Minuten goldbraun ausbacken. Eventuell einen Test-Berliner backen und aufschneiden, um die richtige Frittierzeit zu ermitteln.

08 Die fertigen Berliner auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

09 Für Variante 1 die Erdbeermarmelade in einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle füllen. Mit einem Holzstäbchen seitlich kleine Löcher in den Berliner drücken. Hierdurch jeden Berliner mit Marmelade befüllen.

10 Im nächsten Schritt Eiweiß und Zucker im Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen. Es sollten keine Zuckerkristalle zwischen den Fingern mehr fühlbar sein.

11 Dann die Masse in die Rührschüssel einer Küchenmaschine umfüllen und für ca. 10 Minuten aufschlagen.

12 Die Meringue-Masse in den Spritzbeutel füllen und die Berliner damit verzieren. Anschließend die Tuffs mit einem Küchenbrenner kurz flambieren.

13 Napolitains in die Baiserhauben stecken. Vollmilch Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und die Berliner nach Belieben damit garnieren.

14 Alternative Variante 2 (ohne Baiser): Die Berliner bis zum Befüllen komplett gleich vorbereiten. Dann aber mit Orangen- statt Erdbeermarmelade füllen.

15 Die Berliner mit der kompletten Oberseite in die geschmolzene Vollmilch Kuvertüre tauchen. Etwa die Hälfte der weißen Schokolade raspeln oder fein hacken und damit die noch flüssige Glasur der Berliner dekorieren.

16 Die restliche weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und damit die Berliner dekorativ beträufelt.