Waffelröllchen mit Maroni-Cassata à la Ilona

Kategorien: Buffets, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Überbacken, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

250-275 g Maroni mit Schale
200 ml Milch
80 g zucker
30 g Butter
60 g Staubzucker
60 g Mehl
1 TL Bio-Orangenschale, fein gerieben
1/2 TL Zimt, gemahlen
1/2 TL Fenchel, ganz
2 Eiklar
etwas Sonnenblumenöl zum Einfetten
10 g Orangeat
10 g Zitronat
50 g Zartbitterschokolade
250 g Ricotta
2 EL Cointreau
Salz

Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen.
Die Maroni oben und unten kreuzweise einschneiden und auf dem Backblech auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten lang rösten.
Danach so heiß wie möglich schälen, dabei aber auch die innere, hellgelbe haut mit einem kleinen Messer abziehen.

maroni mit Milch, 40 g zucker, und einer Prise Salz bei niedriger Hitze 15 Minuten lang mit Deckel weich kochen.
In der Küchenmaschine fein hacken und abkühlen lassen.
Die Butter zerlassen und das Waffeleisen vorheizen.
Staubzucker mit Mhel, Orangenschale, Zimt, fenchel, Eiklar, 25 ml Wasser und Butter glatt rühren.
Das Waffeleisen mit Öl bestreichen.
Einen kleinen Schöpfer Teig auf das Waffeleisen geben, den Dekcel schließen und die Waffel goldbraun backen.
Die Waffel SOFORT, solange sie noch heiß ist, mithilfe des Plastikwaffelformers zu einer Waffel formen und erkalten lassen.
Auf diese Weise werden acht Waffelhülsen hergestellt.
Orangeat, Zitronat und Schokolade fein hacken.
Alles mit maronipüree, Ricotta, Cointreau und restlichem zucker glatt rühren.
Die Creme in einen Spritzbeutel füllen (oder in den ISI-Sahneboy).
In die Waffeln spritzen und sofort servieren.