

Mozartkugeln XXL

Zutaten für 18 Stück

Schokoladecake

- | | | | |
|-----|---|-----------------------|---|
| 80 | g | Zartbitterkuvertüre | Hacken, im Wasserbad schmelzen. |
| 80 | g | Butter, warm | |
| 100 | g | Zucker | |
| 1 | B | Vanillezucker | Kuvertüre, Butter und Zucker schaumig rühren. |
| 2 | | Eier (M) | Verquirlen, unter Buttermasse rühren. |
| 50 | g | Mehl | |
| 50 | g | Mandeln gemahlen | |
| 8 | g | Backpulver (½ Beutel) | Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter Buttermasse rühren. |
- Cakeform mit Backpapier auskleiden, Teig einfüllen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Auf Kuchengitter auskühlen.

Rumganache

- | | | | |
|-----|---|---------------------|--|
| 80 | g | Rahm | Aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen. |
| 180 | g | Zartbitterkuvertüre | Fein hacken, im Rahm auflösen. |
| 50 | g | Rum, dunkel | Rum mit Rührgerät unter die Ganache heben und diese auskühlen lassen bis sie beginnt fest zu werden (dauert ein Weilchen). |

Kugeln herstellen

- Schokoladecake fein zerbröseln oder cuttern. Ganache beigegeben und gut durcharbeiten. Masse in flacher Schale über Nacht kalt stellen.
- | | | | |
|-----|----|----------------------------------|--|
| 200 | g | Marzipanrohmasse | 18 Kugeln à 10 g für den Kern formen. |
| | | | Jeweils je eine Marzipankugel mit 35 g Schokoladenmasse umhüllen und zu einer Kugel formen. Kugeln eine Stunde kühl stellen. |
| 600 | g | Marzipanrohmasse | |
| 3-4 | EL | Puderzucker | Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und von jeweils 30 g Marzipan ein Rondell von 8 cm Ø formen. |
| | | | Schokoladenkugel mit Marzipan ummanteln. |
| 500 | g | Zartbitterkuvertüre, tempereiert | Kugeln ca. zwei Stunden auf Zimmertemperatur erwärmen, dann in Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier setzen. Kühl stellen. Überstehende Schokoladenfüsschen vorsichtig abschneiden. |
| 125 | g | Kuchenglasur, weiss | Kugeln verzieren. |

