Schaumküsse mit Waffelboden

Cremige Schaumküsse mit glutenfreiem Waffelboden!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei

Für 20 Stück

<u>Für die Schaummasse:</u>
2 Blatt Gelatine
200g Zucker
50ml Wasser
100g Eiweiß (etwa 3 Eiweiß von Eiern in Gr. M)
1 P. Vanillezucker

10 Scheiben Mais – Waffelbrot von 3 Pauly
Etwa 400g dunkle Kuvertüre (milchfrei)

1. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
2. Zucker, Vanillezucker und Wasser in einen Topf geben und unter rühren EINMAL zum Kochen bringen (max. 120 Grad). Die Gelatine ausdrücken und im heißen Zuckerwasser auflösen. Beiseite stellen.
3. Das Eiweiß in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig, aber NICHT STEIF schlagen. Den noch heißen Zuckersirup unter rühren langsam zum Eiweiß geben und so lange mit dem Handrührgerät aufschlagen bis sich eine glänzende Masse ergibt. Für etwa eine Stunde in den

Kühlschrank stellen.

4. Unterdessen aus dem Mais-Waffelbrot Kreise von etwa 5,5cm Durchmesser ausstechen. Pro Waffelbrotscheibe können zwei Kreise ausgestochen werden. Hierzu eignen sich runde Plätzchenausstechformen sehr gut.
5. Die Schaummasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Häufchen auf die Waffelkreise spritzen. Die Schaumküsse einige Stunden (etwa 3 – 4 Stunden) in den Kühlschrank stellen, damit die Gelatine schön anziehen kann.
6. Nun die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Damit die Schaumküsse rasch und gleichmäßig mit Kuvertüre überzogen werden können, so legt man ein Kuchengitter auf eine Schüssel. Die Schaumküsse auf das Kuchengitter legen und mit Kuvertüre begießen. Die in der Schüssel aufgefangene Kuvertüre kann so für die nächsten Schaumküsse verwendet werden. Die Schaumküsse auf Küchenkrepp auskühlen lassen. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp: Anstatt dunkler Kuvertüre kann auch Vollmilch- oder weiße Kuvertüre verwendet werden. Bei einer Milchunverträglichkeit ist vegane „Vollmilch“- und weiße Kuvertüre im Handel erhältlich.