



# LUFTSCHOKOLADE | TONKA SPONGE | SALZ-KARAMELL-PRALINE

## Rezept für 10 Portionen

### Luftschokolade

- Valrhona Couverture  
Dulcey Bohnen 32% 500 g
- Sonnenblumenöl 100 ml
- Premium Dänisches  
Wacholder Rauchsatz 3 g

### Tonka Sponge

- Feinkristallzucker 100 g
- Eier 5 Stk.
- Weismehl 15 g
- Kakaopulver 15 g
- Mandeln, gemahlen 100 g
- Premium Murray River Salz 4 g
- Premium Tonkabohnen 2 g

### Salz-Karamell-Praline

- Pralinenhohlkörper, dunkel 40 Stk.
- Carma Couverture  
Ruby Rubina 40% Tropfen 600 g
- Feinkristallzucker 145 g
- Butter 45 g
- Vollrahm 60 ml
- Carma Couverture 70% 35 g
- Carma Milk Des Alpes 35% 120 g
- Carma Dark  
Venezuela 70% 120 g
- Vollrahm 250 ml

## Zubereitung

### Luftschokolade

Schokolade und Salz schmelzen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Mit dem Sonnenblumenöl verrühren. Die Masse in eine 1 Liter Kisag-Flasche füllen.

4 Kisag-Kapseln nach und nach befüllen. Dazwischen immer kräftig schütteln.

Für fünf Minuten stehen lassen. Danach in die gewünschte Form füllen und kalt stellen.

### Tonka Sponge

Die fein gemahlene Mandeln mit den geriebenen Tonkabohnen und den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Durch ein feines Sieb direkt in ein 0.5 Liter Kisag-Gerät passieren. Eine Kisag-Kapsel aufschrauben und kräftig durchschütteln. Kaffee-Einwegbecher zu einem Drittel mit der Masse füllen und für 40–50 Sekunden bei 900 Watt in der Mikrowelle backen. Mit der Öffnung nach unten auskühlen lassen.

### Salz-Karamell-Pralinen

Zuerst den Zucker langsam karamellisieren. Die Butter einarbeiten und danach Rahm und Schokolade beigegeben. Zu einer glatten Masse verarbeiten und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Für die Ganache den Rahm aufkochen und die beiden Schokoladen beigegeben. Nach fünf Minuten glattrühren und die Karamell-Schokosauce beigegeben. Zu einer glänzenden Ganache verrühren und einige Stunden kalt stellen. Vor dem Gebrauch nochmals mit einem Mixer luftig aufschlagen.

Die Hohlkörper mit der Ganache füllen und durch kristallisierte Ruby Schokolade ziehen. Einige Stunden auskristallisieren lassen.

