Baci di Sanremo

Wer einmal in Sanremo war, kennt diese wunderbaren leckeren “ Küsschen „, die Baci di Sanremo ganz bestimmt ?. Denn die Baci di Sanremo gibt es eingentlich in jedem Supermarkt, in jeder Pasticceria und auch natürlich in Souvenir Lädchen zu kaufen ?.

Die Küsschen haben das ganze Jahr über Saison und in jedem ligurischen Küstenstädtchen heißen sie natürlich anders ?. Es ist eben eins der süßen Leckereien Liguriens und warscheinlich auch noch woanders .

Diese Köstlichkeit ist wirklich einfach herzustellen, und noch dazu eine schöne Geschenkidee für alle Gelegenheiten ?. Die Baci di Sanremo sollten am besten frisch verzehrt werden, denn sonst werden sie schnell zu fest. Also bitte nach Möglichkeiten innerhalb einer Woche.

Wer sie allerdings einmal probiert hat wird garnicht auf die Idee kommen sie länger aufzubewahren, denn es entsteht schnell eine Suchtgefahr ?

Schaut doch mal in das Rezept ??

Zutaten – ca. 20 Stück

Für den Teig:

240 g gemahlene Haselnüsse

35 g Backkakau – ungezuckert

230 g Zucker

3 Eiweiss

Eine Prise Salz

2 El flüssiger Honig

Für die Glasur:

80 ml Sahne, am besten Creme Double

80 g dunkle Schokolade

Zubereitung

– den Ofen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober Unter/ Hitze vorheizen

– die gemahlenen Haselnüsse, den Kakao und den Zucker mischen

– Eiweiße mit dem Salz zu steifen Schnee schlagen

– mit einem Teigspatel zuerst die Haselnuss-Kakau Mischung, dann den Honig unterheben

– die Masse in einen Spritzeutel füllen und eine große Spritztülle verwenden, denn der Teig ist sehr zäh

– auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech runde Baisers spritzen, dabei unbedingt etwas Abstand zum nächsten lassen

– im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen

– in einem kleinen Topf die Sahne erhitzen. Wenn sie kurz vor dem aufkochen ist vom Herd nehmen

– die Schokolade in die heiße Sahne geben und schmelzen lassen

– die Masse gut verrühren und abkühlen lassen

– nun die erkaltete Masse mit einem elektrischen Schneebesen, bei hoher Geschwindigkeit ca. 2 Minuten zu einer Creme aufschlagen

– in einen Spritzbeutel füllen und ein wenig Creme auf die Unterseite eines Baisers spritzen

– dann mit mit einem anderen Baiser zusammenfügen

– bis zum Servieren kühl stellen

So und jetzt genießen und an Sanremo denken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤