

Schoko-Birnen-Omeletts

Schokoladiger Biskuit mit fruchtig-sahniger Füllung

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

70 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

10 g Dr. Oetker Kakao

Füllung:

230 g Birnenhälften

(Abtropfgew.)

175 g Zartbitterschokolade

300 g Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

25 g Zartbitterschokolade

weiße Schokoladendekorblätter

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



- 4 Backpapier abziehen, das Gebäck von der Arbeitsfläche lösen und 12 Quadrate (etwa 10 x 10 cm) schneiden. Zum Befüllen diese jeweils umdrehen.

5 Füllung:

Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, dann in Würfel schneiden. Schokolade in grobe Stücke teilen, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und fast erkalten lassen. Birnenwürfel jeweils auf der einen Hälfte der Biskuitquadrate verteilen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, dann die fast kalte, flüssige Schokolade unterrühren. Die Schokoladensahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen und jeweils spiralförmig auf die Birnenwürfel spritzen. Die andere Hälfte darüber klappen und leicht andrücken.

6 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Den Gefrierbeutel gut verschließen und zum Schmelzen der Schokolade in ein heißes Wasserbad hängen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden, die Schokolade dekorativ auf die Omeletts sprengeln. Omeletts mit Dekorblättern verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

