

# Petits Fours von Sesam-Schokolade und Chili-Schokoladenschaum

Ergibt 8 bis 10 Stück

Für den Chili-Schokoladenschaum

- 125 g Bitter- und 50 g Milchkuvertüre
- 200 g Sahne, 1 Msp. Chilipulver
- 2 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 

Für die Sesam-Schokolade

- 1 EL Sesam Samen
- je 50 g Bitter- und weiße Kuvertüre

Für die Garnierung

- Chilifäden



1. Beide Kuvertüren zusammen im heißen Wasserbad bis 45 Grad C aufschmelzen. Die Sahne steif schlagen. Mit etwas Chilipulver und Eigelb in die warme Schokolade geben. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, unterheben. Den Schokoladenschaum kalt stellen.
2. Für die Sesam-Schokolade rösten Sie den Sesam in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden, bis er duftet. Die Kuvertüre separat im heißen Wasserbad aufschmelzen, dann auf 25 Grad C abkühlen lassen, d.h. bis sie am Rand fest wird. Die Kuvertüre mit einer Winkelpalette hauchdünn auf Backpapier streichen bis auf eine Fläche von ca. 18 x 22 cm. Sofort den gerösteten Sesam gleichmäßig darüber streuen. Die Schokolade etwas anziehen lassen, dann in 3,5 x 3,5 cm große Quadrate schneiden und vollständig fest werden lassen.
3. Den Schokoladenschaum in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nummer 6 füllen. Auf 20 Schokoladenquadrate je eine Schaumhalbkugel spritzen.
4. Je 3 oder 4 belegte Schokoladenquadrate aufeinander schichten. Als Abschluss ein unbelegtes Schokoladenquadrat aufsetzen. Mit Chilifäden anrichten.