



Windbeutel Füllungen

Frisch aus Daniels Küche

Mascarponecreme:

120 ml Sahne
50 gr Mascarpone
20 gr Puderzucker

Karamell:

160 gr Zucker
70 gr Butter
200 ml Sahne
1 Prise Fleur de sel

Pralinécreme:

150ml Milch
15 gr Maizena
30gr Zucker
2 Eigelb
1 Blatt Gelatine
80 gr Praliné
70 gr Butter



1. Alle Zutaten der Mascarponecreme kühl-schrankkalt in einer kalten Rührschüssel steifschlagen. Mit langsamer Geschwindigkeit beginnen und schneller werden. In einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Diese Creme ist viel stabiler und unempfindlicher als Schlagsahne.
2. Für den Karamell Zucker in einer Kasserolle karamellisieren, von der Flamme nehmen, Butter unterrühren, zurück auf die Flamme stellen, die Sahne zugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Etwa 3 Minuten unter ständigem Rühren kochen, von der Flamme nehmen, Fleur de Sel einrühren, abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) geben.
3. Für die Pralinécreme Eigelb und Zucker schlagen, bis die Masse weiß ist, anschließend Maizena unterrühren. Milch erhitzen ohne zu kochen, von der Flamme nehmen, Eimasse dazugeben, auf den Herd zurückstellen und rühren, bis die Creme eindickt. (Vorsicht, es gerinnt schnell, eventuell im Wasserbad erhitzen). Die eingeweichte Gelatine dazugeben, mischen, Praliné dazugeben, mischen. Dann die kalte Butter in Stückchen untermischen und gut mixen. Die Masse abkühlen lassen und 3 Std in den Kühlschrank geben. Anschließend 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen. In Spritzbeutel füllen.
4. Windbeutel quer aufschneiden, eine Hälfte mit der Pralinécreme füllen, in die andere Hälfte etwas Karamell geben und mit der Mascarponecreme füllen. Variante: nur mit Mascarponecreme füllen und etwas Limettenzesten darüberreiben.