

*Petit-Fours  
mit 3-erlei Cremes*



# Petit-Fours mit 3-erlei Cremes

Zutaten (für 40 Stück):

3 Eier  
Salz  
100 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Msp. Anis, gemahlen  
35 g Instantmehl  
35 g Speisestärke  
1/2 Päckchen Sahnepuddingpulver  
250 ml Milch  
125 g weiche Butter  
1/4 Limette (Saft und Abrieb)

2 Msp. Chiliflocken  
1 TL Waldbeerkonfitüre  
1 cl Grappa  
1 TL gehackte Erdnüsse  
15 g weicher Nougat  
ca. 400 g pastellfarbener Fondant

**Zubereitungszeit:**

Zubereitungszeit: ca. 70–80 Min.

Backzeit: ca. 15 Min.

Kühlzeit: ca. 60 Min.



**Zubereitung:**

Eier trennen, Eiweiße mit einer Prise Salz und 50 g Zucker steif schlagen. Eigelbe mit Anis, 20 g Zucker und Vanillezucker dickschaumig aufschlagen. Mehl und Speisestärke mischen, sieben und abwechselnd mit Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Für den Biskuitboden den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Sahnepudding nach Packungsanweisung mit Milch und restlichem Zucker zubereiten und mit Folie abgedeckt auskühlen lassen. Butter schaumig schlagen, Pudding nach und nach unterrühren und die Creme in 3 Portionen teilen. Einen Teil der Creme mit Limettensaft, -abrieb und Chiliflocken, den 2. Teil mit Konfitüre und Grappa und den 3. Teil mit Nüssen und Nougat verrühren. Biskuitboden in 3 Streifen schneiden. Einen Streifen mit Nougat- und einen Streifen mit Limetten-Creme bestreichen, aufeinander legen und mit dem unbestrichenen Streifen abdecken. Biskuit ca. 30 Minuten kalt stellen. Fondant zwischen Folie ca. 3 mm dick ausrollen, Biskuit in 40 kleine Würfel (ca. 3x3 cm) schneiden, mit der Waldfrucht-Creme bestreichen, mit Fondant garnieren/verzieren und servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: [www.backmomente.de](http://www.backmomente.de)

