

Zutaten

- 250 g ganze ungeschälte Mandeln
- 400 g Zartbitter-Kuvertüre 65 %

Dessert, Fingerfood

Pariser Mandeln 65

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Pariser Mandeln mit Zartbitter-Kuvertüre. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kakaopulver zum Bestauben
2. Mandeln in kochendem Wasser kurz blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Haut von den Mandeln abziehen, anschließend im Backofen bei 160 °C Umluft ca. 15 Minuten rösten. Mandeln auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen und temperieren. Mandeln auf die Arbeitsfläche geben, eine kleine Kelle Kuvertüre darauf gießen. Mandeln und Kuvertüre mit den Händen verreiben, bis die Kuvertüre sich um die Mandeln geschlossen hat. Mandeln ca. 2 Minuten kalt stellen. Den Vorgang wiederholen, bis die Kuvertüre aufgebraucht ist. Anschließend mit Kakaopulver bestauben.