

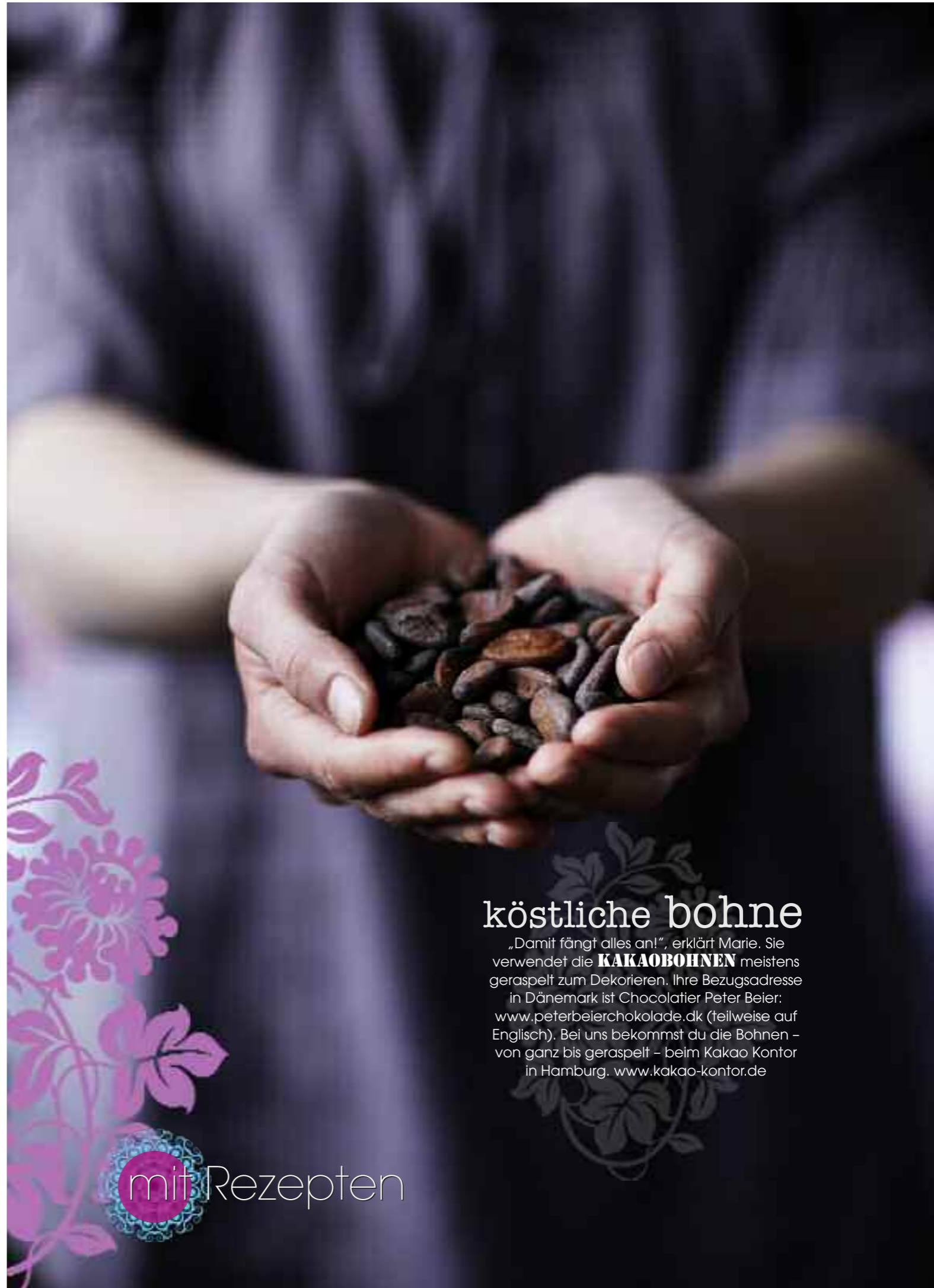
„Mein Lieblingsrezept?
Ich liebe Schokolade!
Reicht das als Antwort?“
sagt Marie



Wenn sich zwei kreative Frauen zusammen-tun, kann ja nur etwas Fantastisches dabei herauskommen! Marie Melchior (im Bild rechts) zaubert göttliche Leckereien, Betina Hastoff lichtet die verführerischen Gaumenschmeichler so ab, dass uns schon beim Anblick das Wasser im Mund zusammenläuft. Widerstand ist zwecklos: Maries saftig-braune Schokobissen sind nun mal jede Sünde wert!

Rezepte Marie Melchior
Fotos Betina Hastoff
Text Andrea Mende

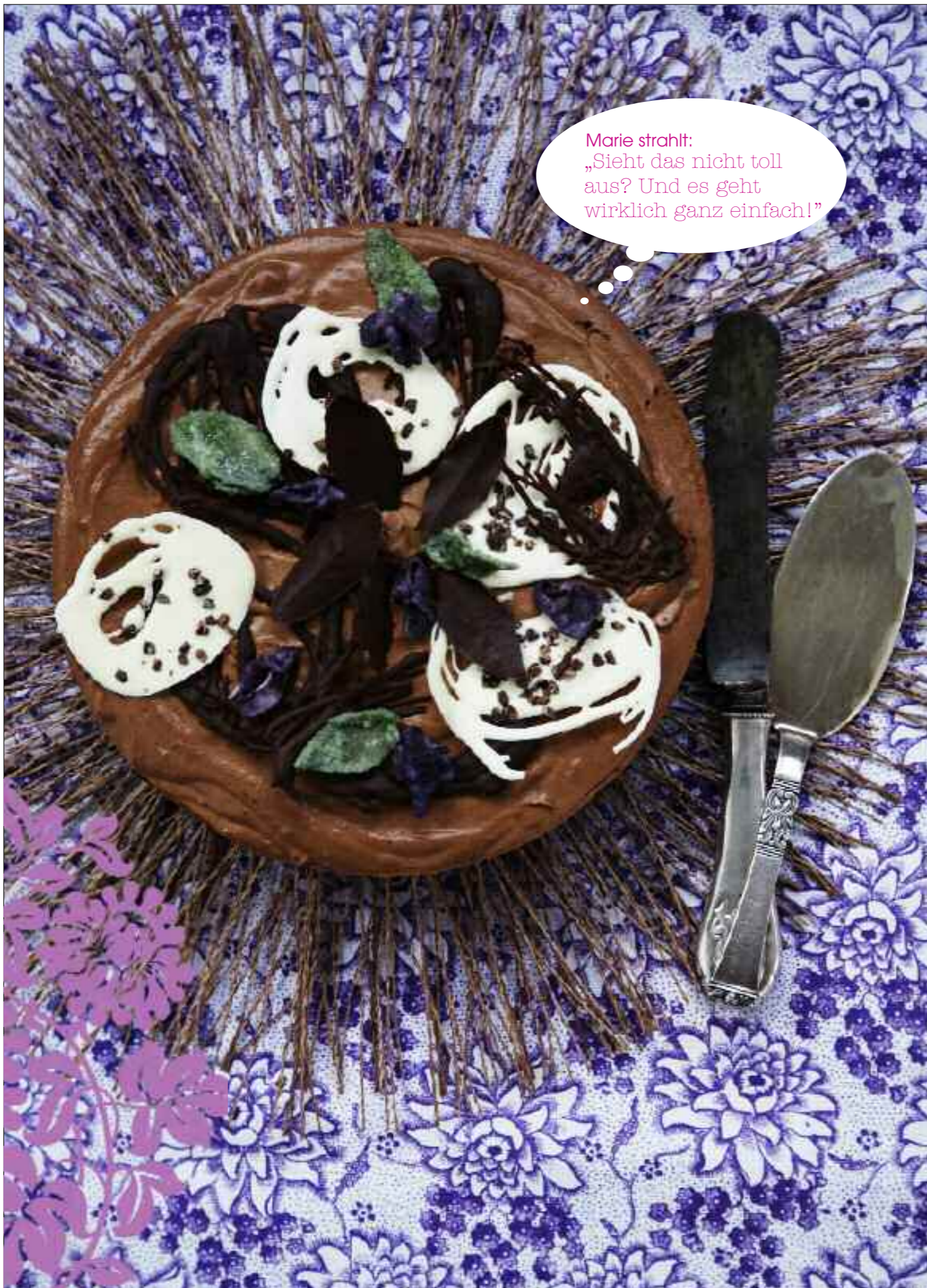
“ lauter
Kunst-Stückchen



köstliche bohne

„Damit fängt alles an!“, erklärt Marie. Sie verwendet die **KAKAOBOHNEN** meistens geraspelt zum Dekorieren. Ihre Bezugsadresse in Dänemark ist Chocolatier Peter Beier: www.peterbeierchokolade.dk (teilweise auf Englisch). Bei uns bekommst du die Bohnen – von ganz bis geraspelt – beim Kakao Kontor in Hamburg. www.kakao-kontor.de

mit Rezepten



Marie strahlt:
„Sieht das nicht toll
aus? Und es geht
wirklich ganz einfach!“

dreifach geschichtet

Sobald der Boden gebacken ist, kommt er unter die Haube: Eine beschwipste Mousse-creme setzt ihm die Krone auf. Die Dekoration auf Maries spektakulärer **SCHOKO-SONNE** ist natürlich auch zum Vernaschen!

“ich puzzle mir alles schön zusammen

„Betina und ich, wir ergänzen uns super“, erzählt Marie Melchior. Die Food-Stylistin arbeitet mit der Fotografin Betina Hastoft (www.hastoft.dk) schon lange zusammen. „Betina ist minimalistisch. Ich nicht!“, meint Marie und lacht. „Wir sind wie Yin und Yang, die eine ist 'mehr', die andere 'weniger'! Aber was am Ende dabei herauskommt, kann sich doch sehen lassen.“ In der Regel geht das Dreamteam so vor, wie für unsere Schokoladen-Geschichte: Bis Betina kommt, hat Marie das meiste schon vorbereitet, gebacken und sich ausgiebig Gedanken zur Dekoration gemacht. »



kleine küchlein

Zum Glück sind die **PIES** wirklich Minis – eines passt bequem auf meine Gabel. Da komm' ich mir nicht so gierig vor! Ein Haps, und schon verschwindet das Schokobombchen im Nirwana... Das Geheimnis der Mürbeteig-Pies ist ihre Füllung: Die zartschmelzende **GANACHE** besteht aus dunkler Schokolade und einer anständigen Portion Sahne

feine 'ziegel'

Aus Frankreich kommen die leicht gewölbten, krossen **TULES**, was übersetzt 'Dachziegel' heißt. Bei uns sind sie auch unter dem Namen Mandelhippen bekannt – ein honigfarbenes Gebäck. Marie bevorzugt die Schoko-Version


“ein schälchen voll knusperspaß

► Schließlich will sie ihre essbaren Schätzchen ins rechte Licht rücken! Noch eine Himbeere auf die mit Puderzucker verschneite Turmspitze aus Schoko-Schnitten – schon ist das Bild im Kasten. Ich frage mich, wie es den beiden nur möglich ist, standhaft zu bleiben, wenn überall und ständig die Versuchung lauert! Doch Marie und Betina lassen sich nicht so leicht ablenken. Sie haben eine Mission. ►

jahrelang erprobt

Die **SCHOKOSCHNITTCHEN** bedeuten Marie sehr viel, denn das Rezept hat. Familientradition: Die Stylistin bekam es in Österreich von einer Tante ihrer Mutter, als sie die Ferien bei ihr verbrachte. Damals war sie zehn Jahre alt!





„Wenn ich Macarons
mache, fühl' ich mich
irgendwie so französisch“
lacht Marie

meine mini-burger

So nennt Marie scherzhaft ihre luftigen **MAKRONEN**, die fast wie Burger aussehen, aber 1000 Mal besser schmecken! Wir kennen die gefüllten Baisers in vielen Farben und Geschmacksrichtungen auch als 'Luxemburgerli' der Züricher Confitserie Sprüngli oder als Macaroons aus dem Hause Ladurée (...hier sind schon die Verpackungen ein Traum!). Marie mag's lieber pur

“uns interessiert
die Bohne!

Von der Bohne bis zur
Verarbeitung: Das Kakao
Kontor Hamburg bietet
tolle Seminare, Tastings
und Workshops an!
www.kakao-kontor.de

“mein eigener Stil

» Und die heißt: Kunst-Stückchen kreieren! Die beste Atmosphäre zum Fotografieren finden die zwei Powerfrauen bei Marie daheim. Das Haus aus dem 18. Jahrhundert steckt voller schöner Winkel, und auch der Garten ist ein verwünschtes Fleckchen Erde. "Hier ist es so herrlich, kein Studio hält da mit", erklärt Marie. Zu Hause bewahrt sie auch ihre riesige Rezeptesammlung auf. "Ich horte jedes Rezept, das mir gefällt und verändere es nach Herzenslust!"

Inspirationen holt sich Marie aber auch aus dem Internet. "Eine tolle Quelle!", findet sie. Genau wie ihre eigene Homepage: www.mariemelchior.dk. Witzig ist, was dabei herauskommt, wenn du ihren dänischen Blog automatisch übersetzen lässt... Dafür sind die Fotos ein wahrer Augenschmaus! Hol' dir Appetit und viele Inspirationen unter: <http://mariemelchior.blogspot.com> ✨

im innern
ein softie

Ist die Knabberhülle erst durch, gibt es kein Halten mehr. Was auf dem Löffel und im Mund landet, ist eine echte Offenbarung: Ein schokoladiger Kern, lauwarm und zum Dahinschmelzen. **"MOELLEUX AU CHOCOLAT"** – das klingt auch noch sexy!



Rezepte „das will ich probieren!“



Schoko-Sonne verfeinert mit Cognac

Das ist drin: Boden: 3 Eiweiß, 175g Zucker, 125g gemahlene Haselnüsse. Mousse: 200g dunkle Schokolade, 500ml Sahne, 4 pasteurisierte Eigelbe, 50ml Cognac. Deko-Blätter: 100g dunkle Schokolade, 6 Lorbeer Blätter, 1 Pinsel

So geht's: Für den Boden Eiweiß steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Die Haselnüsse unterheben. Ofen auf 175°C vorheizen. Den Boden einer Springform mit einem Kreis aus Backpapier auslegen. Masse einfüllen, 20 bis 30 Minuten

backen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Für die Mousse Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eigelbe dazugeben und rühren, bis die Masse dick wird. Cognac hinzufügen und vorsichtig unterziehen. Den Kuchenboden wieder in die Springform geben, Mousse darauf verteilen und vor dem Servieren 2 bis 3 Stunden kühl stellen. Für die Blätterdekoration restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen. Blätter waschen und trocken tupfen. Dann mit dem Pinsel die Schokolade in drei Schichten auf die Blätter auftragen, dazwischen im Kühlschrank immer wieder kalt stellen. Die Blätter vorsichtig vom Schokobezug lösen. Deko-Variante: Dunkle und helle Schokolade schmelzen und auf Backpapier frei aus dem Handgelenk Kringel formen. Marie hat ihre Torte noch mit kandierten Veilchenblüten und -blättern dekoriert. Ihr Tipp: **„Die Sonne ist der perfekte Abschluss nach einem guten Dinner.“**

Hier gibt's regen Austausch mit anderen Schokoholics:
www.schokolade-blog.de

Film ab!

Appetit bekommen? 'Chocolat' schauen mit Juliette Binoche und Johnny Depp. So süß!



Mini-Pies mit Ganache

dekoriert mit Kakaoraspeln

Das ist drin: 200g Mehl, 25g gemahlene Mandeln, 75g Butter, 1 Ei, 80g Puderzucker, 1 Prise Salz, 225g Schokolade, 250ml Sahne, 1 TL geraspelte Kakaobohnen

So geht's: Mehl, Mandeln und Butter mischen, Eier und Puderzucker hinzufügen. 1 bis 2 TL Wasser dazugeben, zu einem Teig kneten und 30 Minuten kühl stellen. Ofen auf 170°C vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4mm dick ausrollen, kleine Kreise ausschneiden und in feuerfeste Förmchen (ø 6cm) geben. 15 bis 20 Minuten backen, abkühlen lassen. Für die Ganache Sahne aufkochen, zerbröckelte Schokolade darin schmelzen, etwas abkühlen lassen. Auf die Pies verteilen und 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Ganache fest ist. Maries Deko-variante: **„Statt Kakaoraspel sehen auch Schokospäne gut aus.“**

SCHOKO-TUILES*

ergibt 10 bis 12 Stück

Das ist drin: 3 Eiweiß, 150g Zucker, 75g Mehl, 2 TL Kakaopulver, 75g Butter

So geht's: Den Ofen auf 190°C vorheizen. Eiweiß mit Zucker aufschlagen, Mehl und Kakao hinzufügen. Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen und zum Teig geben. Je 2 TL des Teiges auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit dem Löffel in Kreisform bringen, dabei etwas Abstand zwischen den Kreisen lassen. 5 bis 6 Minuten backen, bis die Ränder leicht Farbe bekommen. Die Tuiles aus dem Ofen nehmen und sofort über die Wölbung eines Nudelholzes in ihre typische, halbrunde Form bringen. Maries Tipp: **„Die Tuiles kann man prima auf Vorrat backen. Luftdicht verpackt halten sie locker ein paar Wochen.“**



*ganz einfach!



SCHOKO-SCHNITTCHEN*

mit Himbeermarmelade

Das ist drin: 150g dunkle Schokolade, 150g weiche Butter, 150g Zucker, 4 Eier, 100g Mehl, 100ml Himbeermarmelade. **Die Doppeldecker schmecken auch prima mit einer Schicht Crème fraîche**, rät unser Profi.

So geht's: Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker zu einer Creme aufschlagen, nacheinander die Eier dazugeben. Erst Mehl unterheben, dann die leicht abgekühlte, geschmolzene Schokolade. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Bei 175°C 15 bis 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In vier gleich große Stücke schneiden, zwei mit Himbeermarmelade bestreichen, die beiden übrigen als Deckel obendrauf setzen. In dreieckige Schnittchen schneiden und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Maries Macarons

mit Schokocreame

Das ist drin: 7 Eiweiß, 1 Prise Salz, 50g Zucker, 1 TL Zitronensaft, 450g Puderzucker, 250g gemahlene Mandeln, 30g Kakaopulver

So geht's: Für die Makronen Eiweiß mit Zitronensaft und Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und den Puderzucker hinzufügen. Mit einem Teigschaber Mandeln und Kakao gut unterheben, bis der Teig glänzt. Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig in einen Spritzbeutel geben und Makronen (ø 3 bis 4cm) aufspritzen. Bei 150°C ca. 12 Minuten backen. Auf Kuchengitter abkühlen lassen, mit Spachtel oder Messer vom Backpapier lösen. Für die Schokocreame 250ml Sahne mit 1 TL Honig aufkochen. 200g zerbröckelte dunkle Schokolade (70%) darin auflösen. 30g Butter in Flocken darin schmelzen, die Creme abkühlen lassen. Jeweils die glatte Seite einer Makrone damit bestreichen, eine zweite Makrone draufsetzen. Ergibt ca. 30 Doppeldecker! **„Mein absoluter Favorit!“**, so Marie. Ihr Tipp: mit ein paar Tropfen Rote Beete Saft bekommen die Makronen eine wunderschöne Farbe



Schokoküchlein* „Moelleux au chocolat“

Das ist drin: 150g dunkle Schokolade, 12 Stückchen Schokolade, 80g + 1 TL Butter, 80g Puderzucker, 2 TL Mehl, 4 Eier

So geht's: Ofen auf 225°C vorheizen. Sechs feuerfeste Förmchen mit 1 TL Butter einfetten. 80g Butter und 150g Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker schaumig rühren, Mehl und geschmolzene Schokolade hinzufügen. Die Hälfte des Teigs in die Förmchen füllen, pro Förmchen zwei Stückchen Schokolade obendrauf legen und den restlichen Teig darüber verteilen. 10 Minuten backen und nur 5 bis 6 Minuten bis zum Servieren abkühlen lassen. Die Küchlein sollen innen noch schön flüssig sein. **„Moelleux, das ist Schokokuchen und Mousse au chocolat in einem. Besser geht's nicht!“**, schwärmt Marie. Wir finden: eine tolle Überraschung für Gäste!

*ganz einfach!

EXTRA
Kunst-
stückchen!



Witzige Kollagen mit süßer Botschaft: als Geburtstagskarte (mit Rezept hintendrauf) oder Küchen-Deko

Anzeige

Das Beste aus mildem Edelcacao



Für die milden Varianten der Excellence Chokoladen haben die Maitres Chocolatiers von Lindt überwiegend handverlesene Cuvées mit besonders milden Edelcacaosorten zusammengestellt. Durch langes Conchieren wird die Bitternote weiter reduziert, bis ein vollmundiges, aber zugleich mildfeines Geschmacksprofil entsteht, das die ganze Aromenvielfalt des Cacaos enthält. Für die harmonische Abrundung sorgt ein Hauch echter Bourbon-Vanille. So ist es gelungen, neben den charaktervoll-intensiven Excellence Tafeln neue Mild-Varianten zu kreieren, die so mild schmecken, wie es ihr Name verspricht. Jetzt neu mit 70%, 85% und 90% Cacao.

Lindt
SCHWEIZER MÄITRE CHOCOLATIER
SEIT 1845