PETITS FOURS
OVOMALTINE REZEPTE

Katagorie	Schwierigkeit	Portionen	Zubereitungszeit
Dessert	leicht	10 Stück	<30 Minuten

Petits Fours sind nur was für Backprofis? Stimmt, aber nicht die von Ovomaltine!

Zutaten

80 g	Schoko-Biskuit (Wiener Boden, Fertigprodukt)
1 EL	Aprikosenkonfitüre
7	Ovolinos
100 g	Zartbitterkuvertüre
50 g	weisse Kuvertüre

Zubereitung

- ★ Eine kleine rechteckige Form (etwa 8 × 18 cm) mit Klarsichtfolie auskleiden. Den Schoko-Biskuit zu einem Rechteck in der Größe der Form schneiden und einlegen. Die Konfitüre auf dem Biskuit verstreichen. Die Ovolinos dicht an dicht darauf legen.
- ★ Die beiden Kuvertüren getrennt hacken und in Metallschüsseln über dem heissen Wasserbad schmelzen. Die Ovolinos mit der Zartbitterkuvertüre überziehen. Die weisse Kuvertüre mit einem angewärmten Löffel in dekorativen Schlieren darauf verteilen. Etwa 1 Stunde kalt stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.
- ★ Aus dem Kühlschrank nehmen, mit der Folie aus der Form heben und mit einem scharfen Messer in 10 quadratische Törtchen schneiden.
- ★ Tipp: Diese leckeren Petits Fours gehen dank des Fertig-Biskuits superschnell und einfach. Für eine Variante 5 Ovomaltine Crunchy Biscuits fein zerstossen und mit 40 g geschmolzener Butter mischen. Als Boden in die Form drücken und 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen. Dann 1 EL Quittengelee aufstreichen, die Ovolinos einlegen und wie beschrieben weiter verzieren.

Verwendete Produkte

Ovolino

Ovomaltine Crunchy Biscuit