



Sarah Gierig
Flat Croissants

Zutaten

Für die Croissants

4 Aufback-Croissants (aufgetaut)
einige Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)
100 g dunkle Kuvertüre (oder Schokoladenreste)
etwas Deko nach Belieben (Rosenblätter, Zucker-Streusel...)

Für die weiße Creme

200 g Sahne
10 g Glukose, optional
2 Vanilleschoten
6 g eingeweichte Gelatine
375 g weiße Schokolade
400 g kalte Sahne

Zubereitung

Zubereitung der Croissants

1. Aufgetaute Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Backpapier bedecken und ein schweres Backblech drauflegen und pressen.
2. So gepresst mit beiden Blechen in den Ofen schieben.
3. Bei ca. 220 Grad Ober/Unterhitze ca. 15 min backen, bis sie braun sind.

Für die weiße Creme

1. 200 g Sahne mit der Vanille (und optional Glukose) aufkochen.
2. Gelatine unterrühren.
3. Weiße Schokolade dazugeben und verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Kalte Sahne dazugeben und verrühren.
4. Die Masse über Nacht (oder mind. 4 Stunden) in den Kühlschrank stellen.
5. Vor der Zubereitung die Masse aufschlagen.

Dekorieren

1. Eine Hälfte der Croissants mit dunkler Kuvertüre bestreichen und mit getrockneten Blüten und Zucker-streuseln dekorieren.
2. Die weiße Creme wellenförmig mit einem Spritzbeutel auftragen.
3. Zum Schluss mit Beeren dekorieren.