

# Schoko–Himbeer-Valentinsherzen

## Rezept für ca. 12 kleine Herzen

### Himbeergelee

200 g Himbeerpüree  
2 EL Zucker  
3 Blätter Gelatine  
etwas Himbeergeist

Himbeerpüree mit Zucker verrühren, eingeweichte, ausgedrückte Gelatine mit einem Schuss Himbeergeist erwärmen und ins Fruchtmarm einrühren. In kleine Silikonförmchen füllen und ins Tiefkühlfach geben.

### Kakaobiskuit

3 Eier  
80 g Zucker  
Prise Salz  
50 g Mehl  
15 g Maizena  
1 EL Öl  
2 EL Wasser  
20 g Kakaopulver

Eier, Zucker und Prise Salz schaumig rühren. Die trockenen Zutaten vermengen, sieben und unter die Masse heben. Zum Schluss die Flüssigkeiten unterrühren und auf ein Blech mit Backpapier streichen. Bei 180°C Heißluft ca. 15 Minuten backen.

### Schoko–Himbeermousse

2 Eier  
2 Dotter  
300 g Milchkuvertüre schmelzen  
1 Pkg Vanillezucker  
350 g Obers geschlagen  
100 g Himbeerpüree  
5 Blätter Gelatine  
Schuss Himbeergeist

Eier, Dotter, Vanillezucker über Dampf auf 85°C warm aufschlagen, danach kalt schlagen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, im Himbeergeist erwärmen und unter das Fruchtmarm rühren. Teil der Sahne und die Schokolade kräftig unter die Dottermasse heben, Himbeermischung und restliche Sahne einarbeiten.

Mousse in einen Dressierbeutel geben und die Förmchen zu Hälfte damit füllen. Den gefrorenen Himbeerkern einsetzen, mit Mousse auffüllen, Biskuitboden draufsetzen und ins Tiefkühlfach stellen.

### Glasur

6 Blätter Gelatine  
150 ml Wasser  
250 g Zucker  
50 g Schokolade  
80 g Kakao  
80 ml Sahne

Wasser mit Zucker auf 104°C aufkochen, danach vom Herd nehmen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen, Schokolade einrühren, Kakao und Sahne einrühren. Die Glasur ein paarmal durch ein Sieb streichen, etwas abkühlen lassen und die Herzen damit glasieren.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
die Steirerhof-Pâtisserie*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf

Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0

[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)