

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

www.dersteirerhof.at