HIMBEER HERZEN

5 bei 2 Bewertungen

1 h

Eine sommerliche Verwertungsmöglichkeit für einen übrig gebliebenen oder misslungenen Rührkuchen.

Zubereitung

1. Die Kuchenbrösel mit dem Mascarpone und der Himbeermarmelade verrühren und die Masse nacheinander in einen Keksausstecher in Herzform drücken. Danach herauslösen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit die Schokoglasur zubereiten. Dafür 20 g Kokosfett in eine hitzebeständige Schüssel geben und dunkle Schokolade dazugeben.
3. Die Schüsseln bei 50 Grad in den Backofen stellen und warten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Glasuren glattrühren und über die Herzen leeren.
4. Danach nach Belieben mit flüssiger Himbeerschokolade und frischen Beeren verzieren.

Zutaten

FÜR CA. 20 HERZEN

TEIG

300 g	dunkle Kuchenbrösel
200 g	Mascarpone
50 g	Himbeermarmelade

DEKO

200 g	dunkle Schokolade
	Himbeerschokolade
	Himbeeren