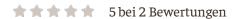
HIMBEER HERZEN







Eine sommerliche Verwertungsmöglichkeit für einen übrig gebliebenen oder misslungenen Rührkuchen.

Zubereitung

- 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.
- In der Zwischenzeit die Schokoglasur zubereiten. Dafür 20 g Kokosfett in eine hitzebeständige Schüssel geben und dunkle Schokolade dazugeben.
- Die Schüsseln bei 50 Grad in den Backofen stellen und warten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Glasuren glattrühren und über die Herzen leeren.
- 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