

HIMBEER HERZEN

★★★★★ 5 bei 2 Bewertungen



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.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR CA. 20 HERZEN

TEIG

- 300 g dunkle Kuchenbrösel
- 200 g Mascarpone
- 50 g Himbeermarmelade

DEKO

- 200 g dunkle Schokolade
- Himbeerschokolade
- Himbeeren