

REZEPT FÜR SCHOKO-KIRSCH-HERZTÖRTCHEN



SCHOKO-KIRSCH-HERZTÖRTCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Stück | 30 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 400 g TK-Sauerkirschen
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- 150 g Schoko-Nuss-Cookies
- 80 g Butter
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 250 g Schlagsahne
- Zartbitter-Schokoraspel zum Bestreuen



1745

ZUBEREITUNG

512

Kcal

Pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

53.4

Gramm

Kohlenhydrate

30.4

Gramm

Fett

1. Gefrorene Kirschen mit Zucker und Bittermandelöl unter Rühren kochen, bis sie auftauen, dann kühl stellen.
2. Kekse in einem Gefrierbeutel mit der Teigrolle zerbröseln. Butter schmelzen, damit mischen. Einen großen Herzausstecher auf ein mit Backpapier belegtes Brett stellen, 2 EL der Masse darin zu einem Boden andrücken und Form vorsichtig hochheben. 5 weitere Böden genauso vorbereiten und alle ca. 30 Minuten kühl stellen.
3. Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und abkühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Etwas Sahne unter die Kuvertüre rühren, dann diese Masse unter die übrige Sahne ziehen. Mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle einen Rand auf die Herzböden spritzen. Abgetropfte Kirschen in die Mitte geben. Mit Schokoraspeln bestreuen und bis zum Servieren kühl stellen.