



Schokoküsschen mit Himbeerherz

Die Menge ergibt ca. 24 Stück.

Teig:

- 40 g Butter
- 75 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 50 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)
- 2 El. Kakao
- 80 g Mehl
- 1 Teel. Backpulver
- 50 ml Milch

Backofen auf 175 Grad aufheizen. Butter, Zucker, Ei und Frischkäse sehr ausgiebig mit dem Mixer verschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Danach das mit dem Backpulver und Kakao vermischte Mehl und zum Schluss die Milch unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und ca. 24 mit Papierförmchen ausgelegte Minimuffinförmchen knapp zur Hälfte befüllen.

Bei 175 Grad ca. 10-13 min backen.

Baiserschaummasse:

- 120g Zucker
- 40 ml Wasser
- 1 Eiweiß (Gr.L)
- + 1 gestr. El Zucker

Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen und einige Minuten kochen lassen. Wer ein Fleisch- bzw. Zuckerthermometer hat lässt den Sirup 118 Grad erreichen. In der Zwischenzeit wird das Eiweiß mit dem El. Zucker sehr steif geschlagen. Ist der Zuckersirup ausreichend gekocht wird er im dünnen (!) Strahl mit dem Mixer auf höchster Stufe untergerührt und noch 5 Minuten weitergemixt bis die Meringuemasse schön fest und glänzend ist. Diese wird dann in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle gefüllt. Spritzt auf jedes Küchlein einen winzigen Klecks, um die Himbeere fest zu kleben.

Danach umhüllt ihr sie kreisförmig mit Baisermasse, so dass sie nicht mehr zu sehen ist. Danach stellt sie bitte für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank.

Guss:

- 100 g Sahne
- 75 g Zartbitterschokolade

Sahne erhitzen, vom Herd nehmen und die zerkleinerte Schokolade darin auflösen. 5 min. abkühlen lassen. Die Küchlein mit einem Esslöffel beträufeln oder, wer mutig ist, kopfüber in die Soße tauchen.

Kühl stellen bis zum Servieren.

Quelle: LECKER-Bakery 3/13

Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2013