



Schokoladenhasen mit Himbeerherz

Verwendete Formen: [Silikomart Truffles 120ml*](#), [Silikomart Truffles 40 ml*](#), [Silikomart Truffles 5ml*](#)

Tipp 👉 : Das Lösen der Kugeln aus den Silikonmulden bereitet manchmal Mühe. Da ist es hilfreich, zunächst die Seiten der einzelnen Kugeln erst einmal zu lösen, die ganze Form dann umzudrehen und die geforenen Kugeln kräftig mit den Daumen herauszudrücken.

Himbeerherzen

- 60 g Himbeerpüree
- 10 g Zucker
- 0,5 g [Pektin NH*](#) oder 0,4 g Agar Agar

Das Pektin bzw. Agar Agar mit dem Zucker vermischen. Das Himbeerpüree ganz leicht erwärmen und das Zuckergemisch einrühren. Die Fruchtmasse 1 Minute kochen. Etwas abkühlen lassen, die Fruchtmasse in einen Spritzbeutel füllen und anschließend acht Mulden der Truffles 5 ml Form befüllen. Einfrieren bis die Kugeln fest sind.

Tonkamousse

- 100 g [weiße Kuvertüre*](#)
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 75 g Milch
- [Tonkabohnenabrieb](#) (nach Geschmack)
- 125 g Schlagsahne

Die Kuvertüre schmelzen und die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne halbsteif schlagen und kalt stellen. Die Milch mit dem Tonkabohnenabrieb zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen und die Gelatine in der aromatisierten Milch auflösen. Die heiße Milch nach und nach in die weiße Kuvertüre rühren. Wenn die Masse ca. 35 Grad warm ist, ein Drittel der Schlagsahne einrühren und so die Massen etwas angleichen. Danach sorgfältig die restliche Sahne unterziehen.

Acht Mulden der Truffles 40 ml zu etwa Zweidrittel mit der Tonkamousse füllen, die gefrorenen Himbeerkugeln aus der Form lösen und je eine mittig in die Tonkamousse drücken. Mit etwas Tonkamousse auffüllen, glatt streichen und die Silikonform abgedeckt einfrieren, bis die Kubeln fest gefroren sind.

Crispy Boden

- 25 g [Milchschokoladenkuvertüre](#)*
- 20 g [dunkler Nougat](#)*
- 30 g Shortbreadstreusel ([selbstgemacht](#) oder fertig gekaufte Shortbreadkekse)
- 20 g Crêpes dentelle (Waffelröllchen), [selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)¹
- 5 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Die Shortbreadkekse fein zerbröseln, ebenso die Crêpes dentelles Röllchen. Die Kuvertüre mit dem Nougat zusammen schmelzen. Die Butter einrühren und dann die Keks- und Waffelstreusel, sowie das Salz unter die Schoko-Nougatmasse mischen. Die Knuspermischung zwischen zwei Backpapierblättern gleichmäßig ca. 3-4 mm dick ausrollen. Auf einer flachen Platte liegend für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend 8 Kreise mit 4 cm Durchmesser ausstechen. Diese kleinen Knusperböden bis zur Verwendung in den Tiefkühler legen.

Schokoladenmousse

- 155 g [Zartbitterkuvertüre 70%](#)*
- 60 g Milch
- 60 g Sahne
- 2 Eigelb
- 15 g Zucker
- 1 ½ Blätter (2,6g) Gelatine
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen und die Kuvertüre schmelzen. Je 60 g Milch und Sahne zusammen mit den Eigelben und dem Zucker bei mittlerer Einstellung unter ständigem Rühren auf etwa 84 Grad erhitzen. Ein Drittel der Creme in die geschmolzene Kuvertüre rühren, danach das zweite und das dritte Drittel. Dabei die Schokolade immer zwischendurch glatt rühren. Es sollte eine glänzende Masse entstehen. Man kann diese auch noch einmal mit dem Stabmixer durchmischen. Wenn diese Schokoladencreme 40-45 Grad warm ist, die Schlagsahne cremig schlagen. Zunächst ein Drittel der Schlagsahne unterziehen und die Massen angleichen. Danach die restliche Sahne unterziehen.

Die Schokoladenmousse in einen Spritzbeutel füllen und die Mulden der Silikonform Truffles 120 ml zu Zweidrittel mit der Mousse füllen. Die eingefrorenen Kugeln aus Tonkamousse und Himbeerherz ausformen und mittig in die Schokoladenmousse drücken. Mit Schokomousse bedecken, bis die Mulden ganz gefüllt sind. Nun die eingefrorenen Crispy Böden auflegen. Die Törtchen mehrere Stunden oder über Nacht einfrieren.

Hasenohren

- 100 g Zartbitterkuvertüre oder Vollmilchkuvertüre

Ich habe mir zuvor aus festem Papier eine Schablone für die Hasenohren ausgeschnitten (*Circa 7 cm hoch und 2 cm breit*). Alternativ könnte man auch einen passenden Keksausstecher verwenden.

Die Kuvertüre temperieren. Ich temperiere i. d. R. mit der [Mycryo](#)* Methode [Klick](#). Die fertig temperierte Kuvertüre gleichmäßig auf ein Stück Acetatfolie oder breite Tortenrandfolie streichen. Sobald die Schokolade nicht mehr kleben bleibt, wenn man sie mit dem Finger antippt, mithilfe der Schablone und einem spitzen scharfen Messer (Cutter) rund um die Schablone fahren. Auf diese Weise 16 (oder ein paar mehr, zur Sicherheit) vorbereiten. die Folie auf eine flache Platte legen, die Schokolade mit einem Backpapier abdecken und dieses noch einmal mit einer flachen Platte beschweren, damit sich die Schokolade nicht krümmt. So auskristallisieren lassen. Vor der Verwendung die Folie abziehen und die Ohren vorsichtig herauslösen.

Fertigstellung

- [Velvetspray](#)*
- weiße Kuvertüre und Callets(für das Schnäuzchen)
- Schokoladenperlen (für die Hasennase)

Die Törtchen aus der Silikonform lösen (siehe Tipp oben) und anschließend sogleich rundherum mit dem Schokoladen Velvetspray besprayen. Für das Hasenschnäuzchen etwas Kuvertüre schmelzen und die weißen Kuvertüre Callets, sowie eine Schokoladenperle damit ankleben. Die Augen aus weißer Kuvertüre oder alternativ kleinen Zuckerperlen oder [Zuckeraugen](#)¹ (*das finden Kinder sicher lustig*) fertigen. Die Törtchen auftauen lassen. Vor dem Servieren die Ohren in die Törtchen stecken. Dafür kann man vorher sicherheitshalber mit einem scharfen spitzen Messer zwei kleine Schlitz machen und die Schokoladenohren hineinstecken. So vermeidet man, dass die Velvetschicht eingedrückt wird.

Wer möchte kann für die Deko noch grünen Mikrowellenbiskuit zubereiten:

Mikrowellenbiskuit

- 1 Ei Gr. M
- 12 g Zucker
- 30 g Glucosesirup oder z.B. Grafschafter Sirup
- [grüne Lebensmittelfarbe](#)¹
- 25 g Mehl
- 5 g Backpulver

Ei, Zucker, Glucose und Farbe mit einem Mixer schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und unterheben. Einen Pappbecher zur Hälfte mit dem Teig füllen und bei 700 Watt knapp 1 Minute in die Mikrowelle stellen. Den Biskuit vorsichtig aus dem Becher lösen und für die Dekoration des Desserts zerpfücken.