



HUG Choco-Tartelettes Carré 7 cm Chriesi Traum

Rezept von Ralph Schelling, Schauenstein Schloss, Fürstenau, Kochbuch Ecken & Kanten
Rezept für 8 Personen

„Kirschen“

Zutaten:

1500 g reife Kirschen mit Stiel

Silikon-Kugelform 1.5 cm Ø,
2-teilig, mit Öffnung

500 g Kakaobutter

150 g dunkle Couverture



Zubereitung:

Die Kirschen von Stiel und Stein befreien, dabei die Stiele aufbewahren. Die Kirschen entsaften. Ein Drittel der Flüssigkeit mit dem Kaltsaftbinder zu einer dickflüssigen Masse abbinden und zur Seite stellen. Den dünnflüssigen Kirschensaft (evtl. mit wenig Kaltsaftbinder abbinden) mit Hilfe einer Spritze in die Öffnung der Silikonform giessen, den Kirschenstiel in die Kugelöffnung hineinstecken und gefrieren lassen.

Den Kakaobutter zusammen mit der dunklen Couverture schmelzen. Die gefrorenen „Kirschen“ aus der Silikonform lösen und am Stiel haltend zweimal hintereinander in die lauwarmer, flüssige Kakaobuttermischung eintauchen. Anschliessend ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit der gefrorene Kirschkern auftauen kann.

Rahm-Füllung

Zutaten:

300 g Rahm

150 g

Zubereitung:

Den Rahm erwärmen und die Schokolade darin auflösen. Im Kühlschrank erkalten lassen. Danach aufschlagen.





Fertigstellung

Zutaten:

8 Stk. Choco-Tartelettes Carré 7 cm
diverse Beeren nach Belieben
. Kakaopulver

Zubereitung:

Etwas dickflüssige Kirschensauce auf den Boden der Choco-Tartelettes verteilen und mit dem Schokoladen-Rahm auffüllen. Mit einem Spachtel glatt streichen. Nun die Tartelettes dekorativ mit den Beeren belegen und mit den mit Kakao bestäubten „Kirschen“ vollenden.

