

Pralinenherz



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	1 Teelöffel
Cremafraiche	600 g
Konfekt	Etwas / nach Bedarf
Butter	150 g
Weizenmehl (glatt)	100 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g
Zartbitterschokolade	500 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Feinkristallzucker	100 g
Weißer Schokolade	Etwas / nach Bedarf
Halbbitter Kuvertüre / Halbbitter Schokoladeglasur	150 g

Zubereitung:

Vorbereitung (Vortag):

Tortenmasse

200g Zartbitterschokolade im Wasserbad mit Butter erweichen.

Eier trennen und Eidotter mit Zucker aufschlagen sowie Eiklar mit etwas Salz zu festem Schnee schlagen.

Die erweichte Schokolade mit der Dottermasse verrühren und anschließend abwechselnd den Schnee und das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben.

Die Masse in eine bemehlte und befettete Herzform füllen und bei 200 Grad etwa 20-25 Minuten backen, etwas auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Füllung:

Für die Schokosahne 150g Halbbitterschokolade im Wasserbad erweichen und löffelweise den ungeschlagenen Schlagobers einrühren, sodass eine klumpenfreie Flüssigkeit entsteht.

Die Schokosahne in eine Schüssel umfüllen und kühl stellen.

Creme:

300g Zartbitterschokolade im Wasserbad erweichen und nach und nach die Creme Fraiche einrühren bis eine klumpenfreie Masse entsteht. Die Creme ebenfalls kalt stellen.

Am nächsten Tag die Schokosahne steif schlagen und auf das halbierte Schokoladenkuchenherz streichen. Dann den Deckel darauf setzen.
Im Anschluss den Kuchen mit der Creme bestreichen.
Schlussendlich kann das Herz nach Lust und Laune mit weisser Konfitüre und dem Konfekt verziert werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1683-Pralinenherz.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at