

Passend zum Valentinstag:
Flammende Herzen

Flammende Herzen

Zutaten:

225 g weiße Schokolade
15 g Kokosfett

60 g Cranberries
2 EL Kirschwasser

Außerdem: Wärmeschälchen mit
Wasserbad, Herz-Pralinenform

Zubereitung:

1. Cranberries mit einem scharfen Messer zerkleinern und Kirschwasser dazugeben. Mischung einige Zeit durchziehen lassen.
2. Weiße Schokolade zerkleinern und vorsichtig im Temperiergerät oder im Wasserbad zum Schmelzen bringen.
3. Bei einer Temperatur von 32°C werden die Herzformen halb gefüllt. Anschließend mit einem Teelöffel etwas Cranberriemasse darauf geben und dann völlig mit weißer Schokolade auffüllen.
4. Form für 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Wenn die Schokolade erstarrt ist, können die Herzen aus der Form herausgelöst werden.