

## HERZKÜCHLEIN

**Zutaten für 2 Personen:**

- 160 g Weizenmehl, Typ 405
- 100 g Butter
- 90 g Zucker
- 50 g Eigelb
- 40 g Giandua-Schokolade, geraspelt
- 40 g Haselnussmehl
- 30 g Haselnüsse, fein gehackt
- 2 g Salz
- 125 g Himbeeren
- 3 g Blattgelatine
- 30 g Zucker
- 240 ml Milch
- 130 ml Schlagsahne
- 55 g Eigelb
- 40 g Zucker
- 24 g Speisestärke
- 20 g Butter
- 8 g Blattgelatine
- 10 g Haselnusskrokant (oder eine Haselnusspraline), fein zerstoßenes Meersalz
- 125 g Giandua-Schokolade
- 110 ml Sahne
- 20 g Akazienhonig
- 10 ml Sonnenblumenöl
- 120 g dunkle Schokolade
- 80 ml Sahne

**Schwierigkeitsgrad:** 

**Zubereitungszeit:** ca. 1,5 Std.

**So wird's gemacht:****1. Für den Haselnussteig:**

Die Butter mit dem Zucker vermischen, sowie die Haselnüsse, das Eigelb und die geraspelte Giandua-Schokolade dazugeben. Daraufhin Mehl, Salz und Backpulver unterrühren.

Den Teig zu einer Kugel rollen, in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde lang im Kühlschrank gehen lassen. Den Teig 3 - 4 mm dick ausrollen und mit einer großen Regentropfen-Ausstechform zwei große Stücke ausstechen (Länge: 12 cm, Breite 8 cm, Höhe: 4 cm). Mit einer kleineren Form zwei weitere „Tropfen“ ausstechen (Länge: 11 cm, Breite: 7 cm, Höhe: 4 cm).

# HERZKÜCHLEIN

## 2. Für den Schokoladenbelag:

Für 12 Halbkugeln mit einem Durchmesser von 3,5 cm (die Masse kann eingefroren werden)

Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Die Sahne bis kurz vor dem Kochen erhitzen und anschließend über die Schokolade gießen. So lange rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat und eine cremige Masse entstanden ist.

Anschließend die Masse in die Halbkugeln einer Silikonform mit einem Durchmesser von 3,5 cm gießen und in den Gefrierschrank stellen.

## 3. Für den Himbeerbelag:

Für 12 Halbkugeln mit einem Durchmesser von 3,5 cm (die Masse kann eingefroren werden)

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren mit dem Zucker in einen Topf geben, mit 20 ml Wasser auffüllen und 5 Min. lang bei niedriger Temperatur erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne einrühren. Bei Bedarf die Masse durch ein Sieb geben.

Nun die Gelatine dazugeben und unter Rühren langsam auflösen. Anschließend die Masse in eine Silikonform gießen und in den Gefrierschrank stellen.

## 4. Für die Bayerische Creme mit Haselnuss:

Die Gelatine einweichen und das Eigelb und den Zucker mit der Speisestärke vermischen. Die Milch erhitzen, zur Eigelbmischung dazugeben, alles gut verrühren und zurück auf den Herd stellen. Unter Rühren aufkochen, bis die Creme anfängt, fest zu werden. Danach vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Anschließend die Gelatine auswringen und dazugeben. So lange rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.

Das Krokant und eine großzügige Prise Meersalz dazugeben und vollständig abkühlen lassen. Zum Schluss noch die Schlagsahne unterrühren.

Die Bayerische Creme wird kurz vor dem Kuchen zubereitet.

Den Teig mit einer Regentropfen-Ausstechform ausstechen und alle vier „Tropfen“ auf einen Teller oder in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben. Eine Halbkugel mit der gefrorenen Schokoladenmasse in die Mitte der beiden größeren „Tropfen“ geben und eine Halbkugel mit dem Himbeerbelag auf das andere Stück geben. Bis zum Rand mit der Bayerischen Creme bestreichen und für vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

## 5. Für die Gianduja-Glasur:

Die Schokolade in kleine Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben. Die Sahne mit dem Honig mischen und bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Dann die Flüssigkeit über die Schokolade gießen und so lange rühren, bis eine homogene und klumpenfreie Masse entsteht. Anschließend das Öl dazugeben und alles gründlich verrühren.

Bei Zimmertemperatur vollständig abkühlen lassen und anschließend über die beiden größeren „Tropfen“ gießen.

# HERZKÜCHLEIN

## 6. Für die weiße Glasur:

Die weiße Schokolade in kleine Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, währenddessen den Zucker in 70 ml Wasser zu einem Sirup aufkochen. Anschließend den Sirup über die Schokolade gießen und kräftig rühren. Danach die Sahne mit der Gelatine vermengen und zur Schokolade geben. So lange rühren, bis eine homogene und klumpenfreie Masse entsteht. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die „Tropfen“ aus dem Kühlschrank nehmen. Die Ausstechformen entfernen und falls nötig, mit einem Messer entlang der Ausstechform und der Bayerischen Creme schneiden. Anschließend auf ein Kuchenrost geben.

Die beiden größeren „Tropfen“ mit der Gianduaia-Glasur und die beiden kleineren mit der weißen Schokolade überziehen. Überschüssige Glasur durch das Rost abtropfen lassen und für weitere zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zuletzt die größeren „Tropfen“ mit einer Praline Ferrero Rocher garnieren und mit Goldpuder bestäuben, sowie die kleineren „Tropfen“ mit unbehandelten weißen Rosenblättern dekorieren.

Viel Freude beim Nachbacken wünscht Ferrero Rocher.