

Schokoladenglacé-Herzen

etwa 6 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Masse:**

- 3 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 2.5 dl Milch
- 100 g Zartbitterschokolade
- 3.5 dl Rahm

1 Masse:

Eigelb, Zucker und Bourbon-Vanille-Zucker zusammen mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen. Milch unter Rühren zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen. Die Eimasse nach und nach in die heisse Milch einrühren. Die Pfanne zurück auf den Herd stellen. Die Masse bei mittlerer Hitze mit dem Schwingbesen unter ständigem Rühren zu einer dicklich-cremigen Masse aufschlagen. Die Masse darf dabei nicht kochen. Zartbitterschokolade in kleine Stücke schneiden und so lange unter die heisse Masse rühren, bis die Schokolade vollständig gelöst ist. Die Pfanne in eiskaltes Wasser stellen. Masse unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen.

Rahm steif schlagen und unter die erkaltete Masse ziehen. Die Masse in kleine Silikonherzformen füllen, mit Klarsichtfolie zudecken und **ca. 4 Stunden tiefgefrieren.**

Vor dem Servieren die Form kurz in heisses Wasser halten und die Glacé auf Teller stürzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Schokoladenglacé kann auch in anderen Portionenförmchen oder einer grossen Form angerichtet werden.



Dr. Oetker AG/SA

Rezept Nr. 193



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53