Schokoherzen mit Schuß

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Biskuitteig:
4 Eiweiß
100 g Zucker
4 Eigelb
1 P. Sahnepuddingpulver
100 g Mehl

Schokosahne:
6 Blatt Gelatine
150 g Kuvertüre
700 g Schlagsahne
50 g Zucker
6 cl Weinbrand

Zum Verzieren:
300 g Schlagsahne
1 P. Vanilinzucker
Schokostreusel

Zubereitungszeit: 40min
Backzeit: 20min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Biskuitteig lt. Anleitung Blitzbiskuit zubereiten.

Geburtstagsherz und **Vergißmeinnicht** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** legen, Teig einfüllen.
Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca 20 Min. backen

Abgekühlte Böden aus den Herzen lösen und mit dem **Torten-und Garniermesser** einmal durchschneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und nach Anleitung auflösen.
Kuvertüre klein schneiden und auflösen.
Sahne mit Zucker im **Schlagkessel** steif schlagen, flüssige Schokolade und Weinbrand untermischen.
Gelatine angleichen und zugeben.

Schokosahne schichtweise in den beiden Herzen verteilen mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen.
2 Std. kalt stellen.

Zum Verzieren Sahne mit Vanillinzucker steifschlagen und die Herzen einstreichen.

Mit der **Vergißmeinnicht-Form** ein kleines Stück aus dem Geburtstagsherz abstechen, Vergißmeinnicht einsetzen mit Sahne und Schokostreuseln verzieren und auf der **Oxford blue line** servieren.