

ZUTATEN

200g Vollmilchschokolade
 200g Zartbitterschokolade
 25g Kokosfett z.B. Palmin
 100g Mascarpone
 200g Blaubeeren
 200ml Sahne
 40g Zucker
 1EL Zitronensaft

MINI SCHOKO BLAUBEER GUGELHUPF

1. Schokolade klein brechen und zusammen mit dem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen lassen
2. Silikonform für Mini Gugelhupf kalt auswaschen und gut abtrocknen. Jede Form mit Hilfe eines Pinsels mit Schokolade einstreichen und für 2 Minuten im Gefrierschrank kühlen. Abermals mit Schokolade einstreichen und wieder kühlen. Das ganze noch ein weiteres Mal wiederholen, sodass die Schokoladenschicht dicht aber nicht zu dick ist
3. Für die Creme Blaubeeren pürieren und zusammen mit der Mascarpone und dem Zitronensaft vermischen. Sahne zusammen mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Mascaronemasse heben. Creme in die vorgefertigten Schokoladenformen geben und zu 3/4 füllen. Im Gefrierfach ca. 30 Minuten kühlen
4. Für den Boden die Silikonformen mit weiterer Schokolade bis zum Rand füllen und die Gugelhupf weitere 30 Minuten kühlen
5. Gugelhupf ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus den Formen lösen und im Kühlschrank antauen lassen

REZEPT FÜR: 12 STÜCK
 DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN



NOTIZEN