

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 01.08.2024

Mini-Brombeer-Schokoladen-Würfel

Für 12 Stück

Zutaten:

24 kleine frische Brombeeren
60 g Butterkekse
20 g Butter
50 g weiße Kuvertüre
40 g Zartbitterkuvertüre
60 g Schlagsahne
ausgekratztes Mark einer Vanilleschote

Außerdem:

Eiswürfelform mit 12 Mulden (à 3x3x3 cm) aus (Teil-)silikon
Gefrierbeutel
Rollholz oder Stieltopf

Zubereitung

1. Brombeeren abbrausen und gut abtropfen lassen.
2. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz oder einem Stieltopf zu Bröseln klopfen.
3. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen.
4. Keksbrösel und Butter in eine Schüssel geben und mit einem Silikonschaber verrühren.
5. Etwa 2/3 der Keksmasse gleichmäßig in die Eiswürfelform füllen und andrücken.

Lisas Tipp: Die angedrückten Butter-Brösel ergeben einen stabilen Boden für das Dessert. Ganz ohne zu backen!

6. Weiße Kuvertüre und Zartbitterkuvertüre mit einem großen Messer getrennt voneinander hacken und in je eine Schüssel geben.
7. 30 ml Sahne, ausgekratztes Mark und Vanilleschote in einen kleinen Topf geben, aufkochen und von der Kochstelle nehmen.

Lisas Tipp: Noch weniger Arbeit haben Sie, wenn Sie die Kuvertüre durch Kuvertüre-Chips ersetzen, diese brauchen Sie nicht zu hacken.

8. Vanilleschote aus der Vanillesahne nehmen. Sahne über die weiße Kuvertüre geben und unter Rühren schmelzen, bis die Kuvertüre vollständig aufgelöst ist.
9. Weiße Kuvertüre-Sahne auf den Keksböden verteilen und jeweils mittig eine Brombeere hineinsetzen.
10. Restliche Sahne (30 ml) ebenfalls in einen kleinen Topf geben, aufkochen und von der Kochstelle nehmen.
11. Sahne über die Zartbitterkuvertüre gießen, rühren, bis sich die Schokolade gelöst hat.
12. Jeweils so viel Zartbitter-Sahne über die Brombeeren in den Förmchen gießen bis diese komplett bedeckt sind.
13. Restliche Keksbrösel auf der Zartbitter-Ganache verteilen, leicht andrücken. Mini-Desserts für mindestens 2 Stunden einfrieren.
14. Die Mini-Brombeer-Schokoladen-Würfel gefroren aus der Form drücken, eine halbe Stunde vor dem Verzehr im Kühlschrank antauen lassen und mit den übrigen Brombeeren dekoriert anrichten.