

# IN 1 2 3 4 STEPS ...



Step  
1

Etwas Zartbitterschokolade schmelzen und einen dünnen Streifen auf den Teller ziehen. Nun den **Love Cake Chocolate Fudge** (Auftauanleitung siehe Produktetikett) aufsetzen. Aus temperierter Vollmilchschokolade **dressierte Herzen** aufstecken.



Step  
2

**Herz Praliné:** Für den Knusperboden Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, restliche Zutaten einarbeiten, Masse auf ein Bäckerblech streichen und einen Tag aushärten lassen. **Haselnussganache:** Sahne aufkochen, Glukose, Haselnussmark, Vollmilchschokolade, Butter und Haselnussgeist zufügen, durchrühren, tablieren und sofort verarbeiten. Knusperboden dünn mit Haselnussganache bestreichen und Sacherboden auflegen. Den Rest der Ganache auftragen und glattstreichen. Im Kühlhaus aushärten lassen, Herzen ausstechen, mit Schokolade überziehen und mit gehackter Schokolade garnieren. Das fertige Herz Praliné an den Love Cake Chocolate Fudge setzen.



Step  
3

**Mango-Passionsfrucht-Sauce:** Alle Zutaten pürieren und die Sauce durch ein Sieb passieren. In eine Squeezebottle abfüllen und Punkte auf den Teller dressieren.

**Kakaosorbet:** Wasser, Zucker und Pectagel Rose zu Läuterzucker kochen, Kakaopulver und Schokolade dazugeben. Zitronensaft und Crème de Cacao zufügen und gut durchmischen. In der Eismaschine cremig frieren, abknocken und neben den Love Cake Chocolate Fudge setzen. Eine **Schokoladen-Dekor-Stange** aufdressieren, mit Pistazien bestreuen und auf das Kakaosorbet legen.



Step  
4

**Johannisbeeren** kurz anfeuchten und in Kristallzucker wälzen. Die **Himbeeren** mit Puderzucker abpudern und mit der **Minze** anrichten.



... mit Love Cakes  
**Herzen** höher  
 schlagen lassen



**Tipp:**

## Zutaten für 12 Portionen Beispielkalkulation

	Menge	Zutat	Preis in €
<b>Step 1</b>			
<b>erlenbacher backwaren</b>	12 St	Love Cakes Chocolate Fudge (Art.-Nr. 8107731)	11,95*
<b>Schokoladen-Strich</b>	40 g	Zartbitterschokolade	0,45*
<b>dressierte Schokoladen-Herzen</b>	220 g	Vollmilchschokolade	2,37*
<b>Step 2</b>			
<b>Herz-Praliné</b>	420 g	Zartbitterschokolade	6,54*
	300 g	Haselnussmark	
	120 g	pastöse Butter	
	250 g	Paillette Feieletine	
	750 g	Sacherboden	
<b>Haselnussganache für Herz-Praliné</b>	525 g	Sahne	
	50 g	Glukose	
	200 g	Haselnussmark	
	900 g	Vollmilchschokolade	
	150 g	Butter	
	75 ml	Haselnussgeist	
<b>Step 3</b>			
<b>Mango-Passionsfrucht-Sauce</b>	300 g	Mangopüree	1,20*
	100 g	Passionsfruchtpüree	
	70 ml	Rum	
	60 g	Zucker	
	10 g	Kaltsaftbinder	
<b>Kakaosorbet</b>	500 ml	Wasser	2,38*
	180 g	Zucker	
	2 g	Pectagel Rose	
	35 g	Kakaopulver	
	50 g	Zartbitterschokolade	
	7 ml	Zitronensaft	
	25 ml	Crème de Cacao	
<b>Schokoladen-Dekor-Stange</b>	150 g	Schokolade	1,90*
	30 g	Pistazien	
<b>Step 4</b>			
<b>Johannisbeeren</b>	250 g		4,60*
<b>Himbeeren</b>	250 g		4,50*
<b>Minze</b>	25 g		0,90*
<b>Summe</b>			<b>36,79*</b>

Wenn es mal ganz schnell gehen soll, können Sie zum Beispiel folgende Produkte einsetzen:

Hersteller	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis in €
<b>erlenbacher backwaren</b>	8107731	Love Cakes Chocolate Fudge	11,95*
		Physalis	0,45*
		Blaubeeren	0,70*
		Himbeeren	0,85*
<b>Nestlé Schöller</b>	1220163	Erdbeersauce	1,10*
<b>Nestlé Confectionery</b>		Choco Crossies	1,67*
<b>Nestlé Schöller</b>	03483258	Schokozigarren	1,68*
<b>Summe</b>			<b>18,40*</b>

erlenbacher backwaren gmbh  
 Wasserweg 39  
 64521 Groß-Gerau

Tel: 06152 803-0  
 Fax: 06152 803-347

www.erlenbacher.de  
 erlenbacher@de.nestle.com



\* Durchschnittspreise können von Ihren Einkaufspreisen abweichen