

IN 4 STEPS ...



Step 1

Den **Love Cake Cheesecake** (Auftauanleitung siehe Produktetikett) vorsichtig in das **WECK-Glas** setzen.



Step 2

Mit einem großen Messer mittelgroße **Schokospäne** von einem Zartbitterschokoladenblock abziehen und auf dem Love Cake Cheesecake anrichten.



Step 3

Abgebundene Kirschen: Zucker karamellisieren und mit Kirschwasser und Saft der Sauerkirschen ablöschen. Mit Speisestärke abziehen, mit Zimt und Vanillemark abschmecken und die Kirschen zufügen.

Mandelmousse: Eigelb, Vollei und Zucker aufschlagen, weiße Schokolade schmelzen und unterziehen. Eingeweichte Gelatine im Amaretto auflösen und vorsichtig unter die Masse heben. Zum Schluss geschlagene Sahne und gehackte Mandeln einarbeiten.

Die zwei Komponenten im Deckel des WECK-Glases anrichten und mit gehackten Mandeln bestreuen. Einige Kirschen für Step 4 aufbewahren.



Step 4

Kirschpralinen: Kirschpüree aufkochen, auf geschmolzene weiße Schokolade geben und mit Butter aufmontieren. Mit einer Prise Salz und Kirschwasser abschmecken. Die Ganache abkühlen lassen und in dunkle Hohlkugeln füllen. Nach dem Aushärten die Pralinen mit Zartbitterschokolade schließen, überziehen und über ein Pralinengitter rollen.

Die fertigen **Kirschen von Step 3** auf dem Teller anrichten. Mit der **Minze** ausgarnieren.



... mit Love Cakes
Herzen höher
 schlagen lassen



Tipp:

Zutaten für 12 Portionen Beispielkalkulation

	Menge	Zutat	Preis in €
Step 1 erlenbacher backwaren	12 St	Love Cakes Cheesecake (Art.-Nr. 8107737)	11,95*
	12 St	WECK Rundrand-Glas, 290 ml (Art.-Nr. 8201731)	4,00*
Step 2 Schokoladenspäne	200 g	Zartbitterschokolade	1,90*
	Step 3 abgebundene Kirschen		
	80 g	Zucker	3,87*
	30 ml	Kirschwasser	
	350 g	Sauerkirschen aus dem Glas	
	60 g	Speisestärke	
	1 Pr	Zimt	
	1 Pr	Mark von Vanilleschote	
Mandelmousse	54 g	Eigelb	5,32*
	30 g	Vollei	
	30 g	Zucker	
	90 g	weiße Schokolade	
	1 Bl	Gelatine	
	30 ml	Amaretto	
	280 g	geschlagene Sahne	
	20 g	gehackte Mandeln	
Dekor	50 g	gehackte Mandeln	0,63*
Step 4 Kirschpralinen	200 g	Kirschpüree	3,26*
	450 g	weiße Schokolade	
	60 g	Butter	
	1 Pr	Salz	
	50 ml	Kirschwasser	
	12 St	dunkle Hohlkugeln	
Dekor	110 g	Zartbitterschokolade	0,60*
	24 St	abgezogene Kirschen	
	12 Bl	Minze	
Summe			27,53*

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

Hersteller	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis in €
erlenbacher backwaren	8107737	Love Cakes Cheesecake	11,95*
		WECK Rundrand-Glas, 290 ml	4,00*
		Physalis	2,20*
		gehackte Pistazien	1,95*
Nestlé Confectionery	412377	Choco Crossies	
Summe			20,10*

* Durchschnittspreise können von Ihren Einkaufspreisen abweichen

erlenbacher backwaren gmbh
 Wasserweg 39
 64521 Groß-Gerau

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

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

