

IN 1 2 3 STEPS ...



Step
1

Das **WECK-Glas** mit weißer Schokolade ausspinnen und den **Love Cake Himbeer** (Auftauanleitung siehe Produktetikett) vorsichtig einsetzen.



Step
2

Die **Himbeeren** mit **Puderzucker** bestäuben und mit den **gehackten Pistazien** auf dem Teller anrichten.



Step
3

Schokoladenkörnchen: Weiße Schokolade schmelzen und in ein Spritztütchen abfüllen. Auf eine eingefrorene Schöpfkelle mit der weißen Schokolade ein feines Gitter spritzen und einfrieren.

Himbeerschaum: Himbeerpüree, Puderzucker und Sahne verrühren. Eingeweichte Gelatine in Himbeergeist auflösen, zu der Himbeer-Sahne-Mischung fügen und in eine Espuma-Flasche abfüllen.

Zum Anrichten das Schokoladenkörnchen auf den Love Cake Himbeer setzen, den Himbeerschaum hinein dressieren und mit **Himbeere** und **Minze** ausganieren.



... mit Love Cakes
Herzen höher
schlagen lassen



Zutaten für 12 Portionen Beispiel- kalkulation

	Menge	Zutat	Preis in €
Step 1 erlenbacher backwaren	12 St	Love Cakes Himbeer (Art.-Nr. 8107729)	11,95*
	12 St	WECK Rundrand-Glas, 290 ml (Art.-Nr. 8201731)	4,00*
Schokoladendekor	150 g	weiße Schokolade	1,30*
Step 2 Dekor	36 St	Himbeeren	4,54*
	50 g	Puderzucker	
	100 g	gehackte Pistazien	
Step 3 Schokoladen- körbchen Himbeerschaum	350 g	weiße Schokolade	3,60*
	300 g	Himbeerpüree	4,50*
	100 g	Puderzucker	
	400 g	Sahne	
	2 Bl	Gelatine	
	50 ml	Himbeergeist	
Dekor	12 St	Himbeeren	
	12 Bl	Minze	
Summe			27,43*

Empfohlen von:
Andreas Scholz
Küchendirektor
Hotel ESPERANTO, Fulda

erlenbacher backwaren gmbh
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau

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

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



erlenbacher
...so backen Meister!