Geeiste Honigherzen

Zarte Honig-Herzen mit Müsli, verfeinert mit Honig von der Imkerei Piribauer.

Geeiste Honigherzen © Imkerei Piribauer

Infos

Sommergericht

Mittel

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Dotter, Ei, Honig und Vanillezucker über Wasserdampf dickschäumig aufschlagen (max. 80 °C).

3. Die ausgedrückte Gelatine einrühren und so lange weiterschlagen, bis die Masse kalt ist und zu gelieren beginnt.

Zutaten

1 Blatt Gelatine

1 Ei

2 Dotter

70 g Honig

1 TL Vanillezucker

4. Das Schlagobers steif schlagen.

5. 1/3 des festen Obers mit einem Schneebesen unter die ausgekühlte Honig-Ei-Masse rühren.

6. Anschließend das restliche Schlagobers und Crunchy Müsli unterheben.

7. Die Masse in Herz-Formen füllen und in der Tiefkühlung mindestens 5 Stunden durchfrieren lassen.

8. Die durchgefrorenen Herzen vorsichtig aus den Formen lösen und auf kühlen Tellern anrichten.

9. Mit saisonalen Früchten und Fruchtsoße garnieren – fertig!

50 g Crunchy Müsli (Erdbeere)

200 ml Schlagobers

Garnitur:

Erdbeeren

Herzformen (Silikon, Füllmenge 60-80 ml)

Quellenangabe

Das Rezept stammt von der Imkerei Piribauer.