Geeiste Honigherzen

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

Infos

Sommergericht

Mittel

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

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

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

1. Das Schlagobers steif schlagen.

Zutaten

1 Blatt Gelatine

1 Ei

2 Dotter

70 g Honig

1 TL Vanillezucker

50 g Crunchy Müsli (Erdbeere)

2. 1/3 des festen Obers mit einem Schneebesen unter die ausgekühlte Honig-Ei-Masse rühren.

3. Anschließend das restliche Schlagobers und Crunchy Müsli unterheben.

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

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

6. Mit saisonalen Früchten und Fruchtsoße garnieren – fertig!

200 ml Schlagobers

Garnitur:

Erdbeeren

Herzformen (Silikon, Füllmenge 60-80 ml)

Quellenangabe

Das Rezept stammt von der Imkerei Piribauer.