

Himbeercreme im selbst gemachten Schokokörbchen



Für 4 Personen

Zutaten

400 g Zartbitterkuvertüre (besser hochwertige Schokolade)
4 kleine Luftballons (Wasserbomben)
Backpapier
Zahnstocher
200 g Himbeeren
150 g Schlagsahne
250 g Sahnequark
½ Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2 gehäufte EL Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Für die Schokokörbchen Kuvertüre im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. **Ca. 30 Minuten abkühlen lassen**, bis die Kuvertüre etwas dickflüssiger wird. Unterdessen Luftballons aufblasen und ein Brett mit Backpapier belegen. Sobald die Kuvertüre abgekühlt ist, die Ballons mit etwas Öl einreiben und nacheinander bis zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, herausheben und gut abtropfen lassen. Nebeneinander auf das Backpapier setzen. **Ca. 5 Minuten antrocknen lassen**. Dann Ballons wie oben beschrieben nochmals in die verbleibende Kuvertüre tauchen und anschliessend im Kühlschrank aushärten lassen.

Für die Quarkcreme Himbeeren verlesen, abspülen und abtropfen lassen. Sahne steif schlagen. Quark, Vanillezucker und Zucker verrühren. Sahne in 2 Portionen unterheben. 2/3 Beeren mixen und unter die Creme heben, 4 Beeren für Verzierung auf die Seite legen. Rest vorsichtig unterrühren. **30 Minuten kalt stellen**.

Die Ballons aus dem Kühlschrank nehmen und **5 Minuten anwärmen lassen** und erst dann Ballons mit Zahnstocher anstechen und vorsichtig aus den Schokokörbchen entfernen und bis zum Anrichten zurück in den Kühlschrank.

Creme kurz vor Servieren kurz durchrühren und in den Körbchen anrichten. Mit Himbeeren und Puderzucker verzieren.