

Pralinenform, gefüllte Herzen – 2 Stk.



Grüezi

Mit uns, den herzigen Pralinenformen, zauberst du wunderschöne Schoggiherzchen. Am liebsten werden wir noch süss gefüllt und schön verpackt.



1 Schokolade fein hacken, in einen Spritzbeutel «Zip» geben, verschliessen. Ein hohes Gefäss mit warmem Wasser (nicht über 38 Grad) füllen, Beutel hineinstellen, Schokolade schmelzen.



2 Spitze des Spritzbeutels aufschneiden, geschmolzene Schokolade in die Formen spritzen, Formen leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich die Luftbläschen lösen.



3 Herzli für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Herzli aus der Form heben.



4 Füllung wie im Rezept beschrieben herstellen, mit einem Spritzbeutel «Zip» Mulden füllen, im Kühlschrank fest werden lassen.

Schoggi-Herzli zweifarbig

🕒 35 Min. + 4 Std. kühl stellen  glutenfrei

Ergibt 30 Stück

200 g dunkle Schokolade Schokolade fein hacken, wie in der Anwendung beschriebenen Formen füllen. Herzli für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

80 g weisse Schokolade Schokolade fein hacken, in einen Spritzbeutel «Zip» geben, wie in der Anwendung beschriebenen Schokolade schmelzen, Herzli damit füllen, für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Stück: 53 kcal, F 3 g, Kh 5 g, E 0 g

TIPP

Herzli können auch ganz einfach mit Konfitüre, Schokolade- oder Caramelaufstrich gefüllt werden.

REINIGUNG

Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Nuss-Herzli

🕒 35 Min. + 4 Std. kühl stellen  glutenfrei

Ergibt 30 Stück

200 g weisse Schokolade Schokolade fein hacken, wie in der Anwendung beschrieben Formen füllen. Herzli für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

40 g gemahlene Haselnüsse Nüsse, Honig und Likör verrühren, in einen Spritzbeutel «Zip» füllen, Herzli damit füllen, für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
20 g flüssiger Honig
1 TL Nusslikör (z. B. Nocino)

Stück: 49 kcal, F 3g, Kh 4g, E 1g

Himbeer-Herzli

🕒 35 Min. + 4 Std. kühl stellen  glutenfrei

Ergibt 30 Stück

200 g Milkschokolade Schokolade fein hacken, wie in der Anwendung beschrieben Formen füllen. Herzli für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

30 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)
30 g Puderzucker
1 TL Himbeerstreusel Frischkäse, Zucker und Himbeerstreusel mischen, in einen Spritzbeutel «Zip» füllen, Herzli damit füllen, für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Stück: 40 kcal, F 2g, Kh 5g, E 1g

Zitronen-Kokos-Herzli

🕒 35 Min. + 4 Std. kühl stellen  glutenfrei

Ergibt 30 Stück

200 g dunkle Schokolade Schokolade fein hacken, wie in der Anwendung beschrieben Formen füllen. Herzli für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

20 g Kokosraspel
40 g Lemon Curd Kokosraspeln und Lemon Curd mischen, in einen Spritzbeutel «Zip» füllen, Herzli damit füllen, für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Stück: 47 kcal, F 3g, Kh 4g, E 0g

Mocca-Herzli

🕒 35 Min. + 4 Std. kühl stellen  glutenfrei

Ergibt 30 Stück

200 g Couverture Drops (z. B. Ruby) Schokolade schmelzen, wie in der Anwendung beschrieben Formen füllen. Herzli für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

30 g Butter, weich
30 g Puderzucker
1 TL starker Kaffee
wenig Silberkugeli zum Verzieren Butter, Zucker und Kaffee mischen, in einen Spritzbeutel «Zip» füllen, Herzli damit füllen, mit Silberkugeli verzieren. Herzli für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Stück: 44 kcal, F 3g, Kh 5g, E 0g

Marzipan-Herzli

🕒 35 Min. + 4 Std. kühl stellen  glutenfrei  laktosefrei

Ergibt 30 Stück

200 g dunkle Schokolade Schokolade fein hacken, wie in der Anwendung beschrieben Formen füllen. Herzli für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

100 g Marzipan Marzipan in 30 Stücke schneiden, je ein Stück in die Mulden drücken.

Stück: 54 kcal, F 3g, Kh 6g, E 1g

Schoggi-Ganache-Herzli

🕒 35 Min. + 4 Std. kühl stellen  glutenfrei

Ergibt 30 Stück

200 g Milkschokolade Schokolade fein hacken, wie in der Anwendung beschrieben weiterverarbeiten.

¼ dl Vollrahm
50 g dunkle Schokolade Rahm in einer Pfanne heiss werden lassen. Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade fein hacken, beigegeben, schmelzen, glatt rühren, etwas abkühlen, in einen Spritzsack füllen, Herzli füllen, kühl stellen.

Stück: 57 kcal, F 3g, Kh 6g, E 1g