



Schokobiskuit-Rosenherz

Rezept von Konditormeister Heinz-Richard Heinemann

Zutaten (für zwei Herzformen à 18 Zentimeter)

Für den Biskuit:

200 g Bitterschokolade

150 g weiche Butter

125 g Puderzucker

Vanillezucker

Salz

7 Eier

100 g Zucker

150 g Mehl

Für die Füllung:

250 g Aprikosenmarmelade

Für die Glasur:

100 g Wasser

100 g Zucker

400 g Bitterschokolade

100 g Sahne

Für die Garnitur:

je 1 Eiweiß

je 1 aufgeblühte Rose

Kristallzucker

Die Garnitur am Vortag vorbereiten. Dafür Eiweiß durch ein Sieb streichen, damit es geschmeidig wird. Rosenblüte mit Eiweiß bepinseln und dann circa 60 Minuten antrocknen lassen. Anschließend mit feinem Kristallzucker bestreuen und über Nacht trocknen lassen.

Zubereitung

Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und handwarm temperieren. Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Eier trennen und Eigelbe unter die Buttermasse schlagen. Schokolade unterheben. Eiweiße mit Zucker steif schlagen und abwechselnd mit Mehl unter den Teig mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen und bei 180 Grad etwa 20 Minuten lang backen. Dann die Temperatur auf 170 Grad reduzieren und weitere 40 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen mittig in den Kuchen stechen. Bleibt kein Teig haften, ist der Kuchen gar. Ansonsten weiter backen. Kuchen aus dem Backofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Herz mittig waagrecht durchschneiden und dick mit Aprikosenmarmelade füllen. Rest der Aprikosenmarmelade aufkochen und das Herz rundherum damit bestreichen.

Wasser und Zucker aufkochen. Gekochte Schokolade hinzugeben. Glatt rühren und Sahne hinzugeben. Glasur kurz abkühlen lassen bis sie dickflüssig ist. Über das Herz gießen und verteilen. Mit Rosenblüten und/oder Rosenblättern garnieren.