

Kastanienherzen

Zutaten (3-4 Herzen)

200 g gekochte und passierte Kastanien
40 g Staubzucker
100 g Kochschokolade
1 EL Rum
200 ml Sahne

Zubereitung

Die gekochten und passierten Kastanien mit dem Staubzucker und dem Rum in eine Schüssel geben und zu einer festen Masse kneten. Aus der Masse eine Rolle machen und diese in Portionen schneiden. Aus diesen Portionen werden dann Kugeln geformt und daraus eine dreieckige Form (Herz) gemacht. Inzwischen die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die geformten Kastanienherzen in die Schokolade tauchen. Diese anschließend trocknen lassen und mit einem kleinen Löffel etwas aushöhlen. Die Kastanienherzen in eine Papierform geben. Daraufhin die Sahne steif schlagen und auf das Herz aufspritzen. Die ausgehöhlte Masse noch mit einer Presse über die Sahne pressen.