

# Flammendes Herz

Dessert für 2 Personen,  
zum Flambieren geeignet



Symbolbild

## Produktinformation

Himbeerparfait auf feinem Mandelküchlein und Grand Marnier-Schokoladencanache

Beim Flambieren läuft der dunkle Schokoladenmantel ab und das rote Himbeerherz kommt zum Vorschein.

Form:	Herz auf eckigem Sockel, 2 Portionen
Höhe:	8 cm
Breite:	8 cm
Volumen:	275 ml
Gewicht:	185 Gramm

**Packungsgröße: 9 St. im Karton**

## Zubereitung

Tiefgekühltes Herz auf einen kleinen Teller mit Rand stellen damit der Alkohol am Dessert bleibt und nicht wegläuft. Den kleinen Teller auf eine schöne Platte stellen und nach Belieben mit frischen Früchten, Fruchtmark, Schokoladendekore, usw. je nach Verfügbarkeit ausgarnieren.

Ca. 50 %igen Alkohol nach Wahl anwärmen und in der Schöpfkelle die Sie verwenden, anzünden. 50%iger Alkohol deshalb weil Schwächerer brennt zu kurz und Stärkerer wird dann unangenehm beim Essen des Desserts.

Ca. 50 ml brennender Alkohol in 2 bis 3 Schritten über das Herz geleert, genügt um die ganze Schokoladenschicht des Herzens zu schmelzen.

Wenn Sie das Herz nicht flambieren möchten, können Sie es auch aufgetaut als Himbeermousse auf Mandelküchlein mit Grand Marnier-Schokoladencanache anbieten.

## Mögliche Dessertkreationen

Flammendes Herz ...

- ... mit aphrodisierender Tonkabohnen-Mandel-Milch
- ... mit Nektar von frischen Waldbeeren
- ... an knusprigen Hippenbögen

\* Alle Desserts werden **ohne** Farb- oder Konservierungsstoffe und **ohne** künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.

**Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!**

