

Was haben Rose, Kakao, Ingwer & Kurkuma gemeinsam? Sie sind Duftkomponenten in Perfect Nonsense Choco Tuberose - und Geschmacksträger in diesen kleinen Versuchungen, bei deren Dekoration du dich richtig austoben darfst.

CHOCO ROSE CAKEBOMBS

ZUTATEN

Für den Rührteig

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 250 g Butter/Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- Ca. 100 ml Milch
- Kakaopulver

Für das Rosen-Frosting

- 150 g Frischkäse
- 100 ml Rosenwasser
- Kardamom gemahlen

Für das Ingwer-Frosting

- 150 g Frischkäse
- 30 g frischer Ingwer
- 50 ml saure Sahne
- 50 g Kakaopulver
- Kurkumapulver

Außerdem

- 400 g Kuvertüre weiß
- 400 g Kuvertüre zartbitter
- Dekoration, z.B. Perlen, Glitzer, gefärbtes Marzipan...

ZUBEREITUNG

Zuerst wird ein Rührkuchen gebacken, den du dann direkt wieder kaputtmachen darfst. Klingt verkehrt? Klingt nach Perfect Nonsense.

Dafür Eier, Butter/Margarine und Zucker glatt rühren. Backpulver und Mehl vermischen und mit ca 50 ml Milch unterrühren, sodass ein cremiger Teig entsteht. Die Hälfte davon in eine gefettete Spring- oder Kastenform geben. Die andere Hälfte mit der restlichen Milch und dem Kakaopulver verrühren und ebenfalls in die Form geben. Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen, bis sich an der Kuchenoberfläche Risse bilden. Dann Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die beiden Kuchenhälften teilen und hellen sowie dunklen Rührkuchen jeweils in eine Schüssel krümeln und je 150 g Frischkäse mit einem Löffel unterrühren.

Für die weißen Cakebombs 100 ml Rosenwasser hinzufügen und mit Kardamom abschmecken. Alles gut zu einer klebrigen aber homogenen Masse vermischen und zu etwa Walnussgroßen Kugeln formen. Diese kurz ins Gefrierfach stellen.

Dann für die schwarzen Cakebombs den Ingwer schälen und zerkleinern (entweder ganz klein schnippeln oder durch die Knoblauchpresse quetschen). Ingwer, Sahne, Kakaopulver und nach Belieben Kurkuma einrühren. Ebenfalls zu Kugeln formen und kalt stellen.



Weißer Kuvertüre im Wasserbad, der Mikrowelle oder einem Topf bei sehr geringer Hitze schmelzen. Angefrorene weiße Cakebombs aus dem Froster nehmen, mit Schokolade überziehen und direkt nach Belieben instatuglich dekorieren – hier kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen.

Schwarze Kuvertüre ebenfalls schmelzen und dunkle Teiglinge damit überziehen. Ebenfalls mit Glitzer, Perlen, Blüten oder Marzipankreationen aufhübschen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

