



## Schokoförmchen mit Vanillequark

### Zutaten

*Für 8 Portionen*

#### **Für die Förmchen:**

2 Tafeln VIVANI Feine Bitter 85 %

#### **Für den Vanillequark:**

150 g Quark

150 g Sahne

150 g VIVANI Weiße Vanille

1 Pck. Sahnesteif

1 Handvoll frische Himbeeren

#### **Außerdem:**

8 Silikon-Muffinförmchen

### So wird's gemacht

**01** Für die Schokoförmchen die Schokolade hacken und im Wasserbad bei geringer Temperatur schmelzen. Dann von der Wärmequelle nehmen und abkühlen lassen. Immer wieder die Festigkeit prüfen.

**02** Wenn die Schokolade cremig ist, mit einem Löffel die Wände der Silikon-Muffinförmchen bestreichen und auf einem Brettchen in den Kühlschrank stellen.

**03** Nach dem Abkühlen noch eine weitere Schokoladenschicht auftragen, damit die Schokowände nicht zu dünn sind und brechen. Wieder fest werden lassen.

**04** Zum Herauslösen zuerst den oberen Rand vorsichtig und komplett lösen und dann das Förmchen umstülpen, um den Rest herauszulösen.

**05** Für den Vanillequark die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit dem Quark (Zimmertemperatur!) in einer Schüssel vermengen.

**06** Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit grob gehackten Himbeeren unter die Quarkmasse heben. Dann 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**07** Zum Schluss die Quarkmasse mit einem Löffel oder Spritzbeutel in die Schokoladenförmchen füllen.