

Hier und heute



Gefüllte Valentinshippen

Patissier Matthias Ludwigs macht gefüllte Valentinshippen mit Himbeersahne und weißer Schokolade – ein süßes Highlight für den Valentinstag.

Rezept

Gefüllte Valentinshippen

von Matthias Ludwigs für 4 bis 6 Stück

Zutaten für die Dekormasse

- 30 g Puderzucker, gesiebt
- 30 g Mehl
- 1 Eiweiß
- 30 g flüssige Butter, warm
- färbender Pflanzenextrakt „Rot“, z. B. rote Bete oder Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Puderzucker, Mehl und Eiweiß glattrühren. Die Butter unterrühren und ein Viertel der Masse kräftig rot färben. Auf eine blechgroße Silikonbackmatte oder Backfolie mithilfe einer rechteckigen Schablone Teig-Rechtecke von circa 11 x 10 cm aufstreichen. Die rote Masse in eine kleine Spritztüte füllen und Herzen auf die Rechtecke aufspritzen.

Die Hippen bei 160 °C Umluft goldgelb backen. Das dauert circa 5 bis 6 Minuten. Den Ofen ausschalten, die Ofentür öffnen und die Hippen nach und nach einzeln herausnehmen und direkt um eine Röhre bzw. einen Stab mit ca. 3 cm Durchmesser wickeln oder zusammenrollen und in ein Glas stellen. Da sie nur in heißem Zustand gut formbar sind, muss das sehr zügig erfolgen. Auskühlen lassen und bis zur Verwendung luftdicht verpackt lagern.

Zutaten für die Himbeersahne

- 110 g Himbeerpüree
- 110 g weiße Schokolade, gehackt
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 230 g Sahne, flüssig

Zubereitung

Himbeerpüree auf circa 50 °C erwärmen, die Schokolade zugeben und eine Minute stehen lassen. Gut verrühren und dann die Gelatine darin auflösen. Die flüssige Sahne zugeben und gut verrühren, wenn möglich mixen. In einer Schüssel mit Folie bedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Fertigstellung

- 30 g geraspelte oder gehobelte weiße Schokolade

Fertigstellung

Die Himbeersahne wie ganz normale Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Hippen kurz vorm Servieren damit füllen. Die Enden in die weiße Schokolade tunken und so hübsch dekorieren.

Tipp

Falls die Hippen nicht sofort verzehrt werden, weichen sie schnell durch und schmecken dann nicht mehr so gut. Deshalb entweder erst kurz vor dem Servieren füllen oder die Hippenröllchen vor dem Füllen innen dünn mit Schokolade auspinseln.