Queen Bees.

Von Jeon_Jungkook

Kapitel 8: Februar: bittersweet imagination

Die Anzahl der Personen in der Küche hatte sich zum Vortag gefühlt verdoppelt. Am Vortag hatte Manami nur mit Makoto und Himeno zusammen ein paar einfache Schokoladenherzen und Kekse produziert. Heute war dann gefühlt die andere Hälfte der Stammspieler von ihrer Tennismannschaft an der Reihe. Sicher – die Zwillinge waren nicht anwesend. Doch mit Chisato, Tsukasa und Haruna war die Küche noch immer ziemlich überfüllt. Irgendwie bereute sie es schon fast ein wenig wieder einmal am Tag vor dem Valentinstag ihr Zuhause zum gemeinsamen Schokolade machen zur Verfügung gestellt zu haben – aber auch nur fast.

„Manami-senpai? Sind die Stücke klein genug?“, hörte sie die Stimme von Tsukasa.

Manami drehte sich um und ging zu der Jüngeren herüber um einen Blick auf die von ihre bereits etwas zerkleinerten Schokoladenstückchen.

„Noch ein bisschen kleiner wäre denke ich besser!“, erklärte sie und beobachtete wie die anderen Beiden ihre eigenen Schokoladenstückchen bearbeitet. Im Gegensatz zu Tsukasa hatten sich Haruna und Chisato für Vollmilchschokolade entschieden. Weiße Schokolade hatte keine von ihnen für ihr Valentinsgeschenk auserkoren. Manami hatte wie Tsukasa auch auf Zartbitterschokolade zurückgegriffen. Ihre eigenen Herzpralinen hatte sie jedoch schon am gestrigen Tag zusammen mit Himeno und Makoto zubereitet. Während ihre Freundinnen sich um die Zubereitung einfacher Schokoherzen kümmern würden, hatte Manami hingegen noch vor einen Kuchen für ihren Freund zu backen. Wie die Anderen für ihre Valentinsgeschenke die Schokolade schmelzen mussten, musste auch Manami für den Biskuit Teig und die Creme Schokolade verflüssigen. 100 g von einer besonders leckeren Zartbitterschokolade wurden sorgfältig zerkleinert. Die Stückchen ließ sie in eine Glasschüssel fallen, schaute kurz zu ihren Freundinnen, die noch immer mit dem Zerkleinern beschäftigt waren. Die eigene Schokolade landete im Wasserbad. Immer wieder ein Auge auf diese gerichtet, suchte sie schon Butter, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver für den Teig zusammen. Alles wurde abgewogen und die geschmolzene Kakaomasse zum Abkühlen aus dem Wasserbad genommen. Immerhin konnte das heiße Wasser jetzt von Haruna genutzt werden. Tsukasa und Chisato brauchten scheinbar noch ein wenig. Also widmete sie sich selber dem Verrühren von Butter und eine Hälfte des Zuckers. Das Eigelb wurde untergehoben und schließlich folgte die noch immer leicht flüssige Schokoladenmasse. Eiweiß und der Rest des Zuckers wurden steif geschlagen. Gerade wollte sie die Masse und die restlichen Zutaten der Schokoladenmasse unterheben als ihre Kouhais ihre Hilfe in Anspruch nahmen. Sie beaufsichtigte mit ihnen das Schmelzen der Schokolade. Im Gegensatz zu Haruna hatten die beiden Jüngeren offensichtlich noch keine Erfahrung in dem Bereich der

Zubereitung von Valentins Süßigkeiten gemacht. Immerhin war ihre beste Freundin bereits selbstständig zu dem Gießen von der warmen Schokolade in die bereitgestellten Herzförmchen übergegangen. Auf die flüssige Masse ließ diese leckeren Nusskrokant rieseln. Darüber würde sich Makoto sicherlich freuen!

Manami drehte sich wieder ihren Kouhais zu, wies diese an die warme Schokolade auch in die Förmchen zu gießen. Somit konnte sie sich wieder ihrem Kuchenteig widmen, diesen nach den letzten Schritten in die Springform gießen. Die Form wurde in den vorgeheizten Ofen geschoben, der Timer auf 50 Minuten gestellt. Ein letzter aufmerksamer Blick auf die Jüngeren und sie widmete sich dem Schmelzen von den 300g Bitterschokolade, damit diese mit flüssiger Butter und Sahne zu einer leckeren Creme verrührt werden konnte. Diese musste nun nur noch abkühlen. Am folgenden Morgen würde sie die Schokotrüffeltorte fertig vorbereiten und zu dem Date mit ihrem Freund Marui Bunta mitnehmen.

„Und? Wie weit seid ihr?“, wandte sie sich wieder an die Jüngeren.

„Ich denke soweit fertig...“, überlegte Tsukasa und betrachte ihre Herzen, die sie selber mit einem unförmigen ‚R‘ verziert hatte. Es erinnerte sehr an den Buchstaben, der auf ihrer Tennis-Uniform prangte. Schulstolz – das passte irgendwie sehr zu Tsukasa und ihrem Freund. Chisato hingegen hatte bunte Zuckerstreusel auf die braune Schokoladenmasse fallen lassen. Sie war sich sicher, dass Himeno sich sehr über dieses Geschenk freuen würde. Aber wahrscheinlich würde sich Himeno auch dann freuen, wenn Chisato ihr zerbrochene Pseudo Schokoherzen schenken würde.

„Gut! Dann können wir uns ja schon mal um die Verpackung kümmern bis die Schokolade vollkommen abgekühlt ist!“

Zuckersüße Schokolade für den oder die Liebste wollt eben auch gebührend verpackt werden. Die kleinen Liebesbeweise zum Tag der Liebenden mussten halt mit allen Sinnen wahrgenommen werden. Die Augen sollten die schöne Verpackung bewundern, der Geruch der Süßigkeit die Sinne verwöhnen und die Kombination von süßer Schokolade in Kombination mit der Verzierung den Geschmacksknospen ein Feuerwerk der Gefühle bescheren. Doch am wichtigsten war am Ende doch nur eines: Das warme Gefühl der Liebe, dass das Valentinsgeschenk am morgigen Tag verbreiten würde. Das Lächeln auf den Lippen des Liebsten war eben doch jede Arbeit wert.