

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Erdbeerherz

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten

Für den Biskuitboden: 6 Eier, 180 g Zucker, Salz, Vanillezucker, geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 135 g glattes Mehl, 60 g Stärkemehl, 40 g flüssige Butter.

Für die Erdbeercreme: 250 g Erdbeermark, 110 g Zucker, 6 ½ Blätter Gelatine, Saft und geriebene Schale von 1 Bio-Limette, 500 g geschlagenes Obers.

Zum Garnieren: frischen Erdbeeren, Rosen, kleinen Zuckerherzen, weiße Schokolade.

Zubereitung

Mehl mit Stärkemehl versieben. Die Eier mit dem Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale aufschlagen. Die Mehlmischung unterheben, zum Schluss die flüssige Butter einarbeiten. In die gewünschte Form gießen, im Rohr bei ca. 160 °C Heißluft 30 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen. Möglichst zwei Mal horizontal auseinander schneiden. Eine der Scheiben schon mal in einen mit Tortenrandfolie ausgelegten Herz-Tortenring legen. Für die Erdbeercreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Erdbeermark mit dem Zucker und der Limettenschale verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Limettensaft auf ca. 50 °C erhitzen. Zur aufgelösten Gelatine einen kleinen Teil Erdbeermark geben. Gut verrühren und anschließend in die große Menge des Erdbeermarks einrühren. Das cremig geschlagene Obers unterheben und in die vorbereitete Herzform - abwechselnd mit den Biskuitscheiben - füllen. Mindestens 2-3 Stunden, am besten über Nacht zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen. Oder einige Tage vorher zubereiten und bis zum großen Tag zugedeckt eingefroren lagern.

Vor dem Servieren mit geschmolzener weißer Schokolade, frischen Erdbeeren, Rosen und kleinen Zuckerherzen garnieren.