Muttertagsherz



Zutaten

Zutaten für 1 Herz:

Boden:

- 2 Eier
- 100 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 Teelöffel Vanillezucker
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 150 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 4 Esslöffel Vollmilch Raspelschokolade

Füllung:

- 6 Blatt rote Gelatine
- 400 g Erdbeeren
- 6 Esslöffel Zucker
- 250 g Magerquark
- 2 Teelöffel Vanillezucker
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 200 ml Sahne

Außerdem:

- 100 g Erdbeeren
- Speisefarbe rot
- 50 g Puderzucker
- Zitronensaft
- 5 g gehackte Pistazien
- 30 g geröstete, gehobelte Mandeln

Zubereitung

1. Für den Boden die Butter schmelzen und zusammen mit den Eiern, den Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Zitronenschale, Mandeln, gesiebtes Mehl mit Backpulver zugeben und unterrühren. Zum Schluss die Raspelschokolade unterrühren.

2. Eine Herzform mit Backpapier einschlagen, die Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Füllung die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zucker verrühren und pürieren. Quark mit Zitronensaft und Vanillezucker verrühren, dann das Erdbeerpüree unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Füllung rühren. Für 45 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Masse zu stocken beginnt. Den Boden aus dem Ring lösen, das Backpapier abziehen und zusammen mit dem Ring wieder auf eine Tortenplatte geben. Die Füllung einfüllen und glatt streichen. Für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank geben, besser noch über Nacht.

4. Den Ring mit einem Messer lösen, restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden. Den Puderzucker in einem kleinen Topf mit etwas Zitronensaft mischen und mit Speisefarbe

kräftig einfärben. Kurz aufkochen lassen und sofort mit einem Löffel auf die Torte tröpfeln. Den Rand der Torte bemandeln. Mit Erdbeeren dekorieren und Pistazien bestreuen.