

Erdbeer-Nussherz

Zutaten für 1 Torte:



Boden:

200 g gemahlene Haselnüsse
4 Eiweiß
4 Eigelb
100 g brauner Zucker
1/2 Teelöffel Backpulver
2 Teelöffel Zitronenschalenaroma

Füllung:

7 Blatt Gelatine
5 Esslöffel Wasser
500 g Erdbeeren
100 g Magerquark
50 g Zucker
10 g Zitronensaft
200 ml Sahne

Außerdem:

1 Päckchen hellen Tortenguss
200 ml Sahne
1 Päckchen Sahnefest

Zubereitung:

Eine Herzform in Backpapier einschlagen.

Mit 50 g Nüsse den gesamten Boden der Form ausstreuen. Eiweiße mit Wasser steif schlagen. den braunen Zucker, dann nach und nach die Eigelbe zugeben und weiter schlagen, bis eine schaumige Masse entstanden ist.

Nüsse mit Backpulver und Zitronenaroma mischen und vorsichtig unter die Masse heben.

In die Herzform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 25-30 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.

Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen.

Erdbeeren waschen und putzen. Ein paar schöne Erdbeeren für die Garnierung aufbewahren, den Rest pürieren.

Quark, Zucker und Zitronensaft unter das Erdbeerpüree rühren. Die ausgedrückte Gelatine erwärmen und unterrühren.

Erdbeermasse für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank geben, bis sie etwas zu stocken beginnt.

Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Ausgekühlten Boden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte geben. Den Herzring darüber legen und die Erdbeersahne hineinfüllen. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen oder besser noch über Nacht. Übrige Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und die Torte damit belegen. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die Erdbeerscheiben damit bestreichen. Nachdem der Guss fest geworden ist, die Herzform mit einem Messer lösen.

Sahne mit Sahnefest steif schlagen, und nach Belieben mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle verzieren.