

Erdbeer-Herzen

Zutaten:

Für den Boden:

100g Zucker
180g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
50g Kakaopulver, ungesüßt
3 Eier
80g Butter
1 Vanilleschote (Mark davon)



Für den Erdbeerbelag:

250g Erdbeeren
250 g Joghurt
3 EL Sahne
3 EL Zucker
6 Blätter Gelatine
1 Zitrone (Saft davon)

Zubereitung:

Für den Boden:

Zucker und Eigelb mixen, mit Mehl und Backpulver verrühren. Mark einer Vanilleschote hinzugeben, schaumig schlagen. Eiweiß mit etwas Salz und restlichem Zucker schlagen. Eischnee unter die Teigmasse heben, danach Kakaopulver und die flüssige Butter langsam dazugeben. Die Masse in eine eingefettete Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 170° C etwa 40 Minuten backen.

Für den Erdbeerbelag:

Erdbeeren waschen, säubern und in einer Schüssel mit einer Gabel oder dem Zauberstab zu einem Mus zerkleinern. Den Saft der Zitrone und den Zucker zugeben. Gelatine in einem Topf mit wenig Wasser unter Rühren erwärmen, bis sie aufgelöst ist. Erst einige Löffel Erdbeermus in die flüssige Gelatine geben, dann das Erdbeer-Gelatine-Gemisch in das restliche Erdbeermus geben. Zum Schluss Joghurt oder geschlagene Sahne dazu geben und nochmals alles gut verrühren. Die Masse auf den Boden geben und für etwa zwei Stunden kalt stellen. Sobald die Erdbeermasse fest ist, können mit den entsprechenden Förmchen die Herzen ausgestochen und serviert werden.