

Muttertagsherz mit Joghurt

1 kleines Herz (Springform Durchmesser 16 cm)

Teig:

3 Eier
Prise Salz
2 EL heißes Wasser
100 g Zucker
90 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

400 g Sahne
2 EL Zucker
4 Pkg. Sahnesteif
200 g Erdbeeryoghurt

7 Erdbeeren

Dekoration:

Erdbeeren, Gänseblümchen

So geht's

Eier trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel mit etwas Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker zusammen in eine Schüssel geben. 2 EL heißes Wasser zugeben und mit dem Handrührgerät ca. 3-4 min dickschaumig aufschlagen. Nun mit dem Teigschaber das Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl mit Backpulver sieben und auf zwei Mal auf die Masse sieben und vorsichtig unterheben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 35 min backen – Stäbchenprobe machen.

Auskühlen lassen und dann einmal waagrecht teilen. Herzform zuschneiden (siehe Bild).

Die Füllung herstellen. Dazu Sahne mit dem Rührgerät anschlagen. Zucker und Sahnesteif zugeben und steif schlagen. Zuletzt den Joghurt zugeben und gut unterrühren.

Nun den Kuchen zusammenbauen. Dazu das Dreieck auf die Platte geben. Die Abschnitte oben mit der Masse ankleben, sodass eine Herzform entsteht. Mit Creme bestreichen und frische Erdbeeren in Scheiben darauf geben. Zweiten Boden genauso auflegen. Mit der übrigen Sahnecreme einstreichen und mit Erdbeeren und Gänseblümchen dekorieren.

