

Muttertagsherz



Zutaten Mürbteig:

200 g Mehl
100 g Butter
80 g Zucker
1 kleines Ei
½ Vanilleschote
1 TL Backpulver

Zutaten Füllung:

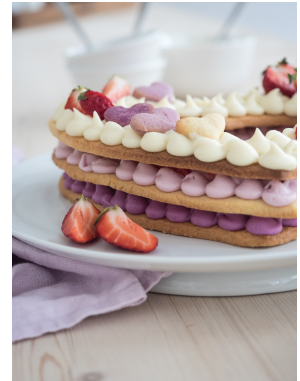
210 g Kuvertüre
250 g Mascarpone
100 g Quark
Saft und Schale von 1 Limette

Erdbeeren

Dekoration:

Erdbeeren

1 Packung Eat A Rainbow-Farbe pink



So geht's

Mehl, Zucker, kalte Butter mit dem Ei und der Vanille zu einem Mürbteig verkneten. Abgedeckt etwa 2 h kühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung herstellen. Dazu die Kuvertüre klein hacken, über dem Wasserbad schmelzen. Quark und Mascarpone mit dem Handrührgerät verrühren und die geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Auf drei Schüsseln verteilen, einen Teil dunkelrosa, die zweite zartrosa einfärben. Eine Stunde kühlen.

Aus einem Karton die Herzsablonne herstellen. Dazu ein Herz aufzeichnen und ausschneiden.

Den Mürbteig kurz weichkneten. Etwa die Hälfte des Teiges ausrollen und die Schablone darauf legen. Das erste Herz ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Zwei weitere Herzen ausschneiden und die Herzen bei 175 °C (Umluft) etwa 15 min backen.

Den restlichen Teig in drei Teile teilen, zwei davon einfärben – einmal dunkelrosa, einmal hellrosa. Kleine Herzen ausstechen und ebenfalls backen (8-10 min).

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden, diese werden später gebraucht.

Nun den Alphabet-Cake zusammen setzen. Den ersten Boden auf die Tortenplatte legen. Die dunkle Füllung in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und Tupfen rundum aufspritzen. Zwischen die Tupfen die geschnittenen Erdbeeren legen. Den zweiten Boden auflegen.

Die zartrosa Creme ebenfalls in einen Spritzbeutel geben, in Tupfen aufspritzen, und Erdbeerstücke in die Zwischenräume legen. Letzten Boden auflegen und die Oberseite mit der ungefärbten Creme in Tupfen dekorieren. Mit Erdbeeren, Limettenspalten und den Herzkeksen dekorieren.