

# KLEINER VALENTINS-HERZKUCHEN



## ZUTATEN (für 1 Herzkuchen)

### BISKUITBODEN

- 3 Eier
- 3 EL warmes Wasser
- 150 g Zucker
- 90 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 50 g Puderzucker
- 250 g Mascarpone
- 200 g Sahne

### AUSSERDEM

- Schokostreusel

### FÜLLUNG

- 350 g tiefgekühlte Himbeeren, aufgetaut

## NÄHRWERTE

### PRO 100 GRAMM

- 256 kcal
- 4 g Eiweiß
- 14 g Fett
- 30 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 60 Minuten  
(plus 30 Minuten)

## ZUBEREITUNG

1. Für den Biscuit den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier mit dem Wasser in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Bei höchster Einstellung des Handrührgerätes den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Masse so lange rühren, bis sie cremig und glänzend ist.
3. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer Schüssel mischen und in mehreren Portionen auf die Masse sieben und kurz untermengen, bis der Teig glatt ist. Die Masse in der Form verteilen.
4. Das Biskuit Herz auf unterer Schiene 30 – 35 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Für die Füllung 175 g Himbeeren mit dem Puderzucker fein pürieren. Mascarpone mit dem Himbeerpüree verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
6. Das Biskuit Herz aus der Form lösen und einmal waagrecht halbieren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und etwa 1/3 der Creme auf den Boden geben. Die restlichen Himbeeren darauf verteilen und darauf wieder ca. 1/3 der Creme verteilen. Den oberen Boden auflegen.
7. Den Kuchen mit dem Rest der Creme oben einstreichen. Als Dekoration eine kleine Herzausstechform vorsichtig auf die Sahne setzen und das Herz mit Schokostreuseln ausfüllen, die Form vorsichtig entfernen. Nach Belieben weitere Schokostreusel-Hezen auf der Torte verteilen. Bis zum Verzehr kühl stellen.



## REISER RÄT

Zur Dekoration können Sie auch frische kleine Rosenköpfe oder Rosenblätter verwenden, achten Sie dabei auf ungespritzte Blüten.

Wenn Sie keine Herzbackform haben, können Sie den Biscuit auch in einer 22 cm Springform backen und aus dem Biscuitboden ein Herz ausschneiden.

