

## Zutaten:

### Biskuitböden:

4 Eier  
120 g Zucker  
1 P. Vanillepuddingpulver  
100 g Mehl

### Himbeersahne: (Geburtstagsherz)

6 Blatt Gelatine  
400 g Himbeeren  
300 g Joghurt  
180 g Zucker  
400 g Sahne

### Käsesahne: (Vergißmeinnicht)

6 Blatt Gelatine  
200 g Erdbeeren  
500 g Magerquark  
120 g Zucker  
40 g Milch  
etwas Zitronensaft  
350 g Sahne

### Erdbeersahne: (Kinderherz)

2 Blatt Gelatine  
400 g Erdbeeren  
250 g Käsesahnefüllung

### Tortenguß:

1/8 l Wasser  
1/2 P. Tortenguß (weiß)  
10 g Zucker

### Einstreichen und Verzieren:

400 g Sahne  
2 P. Vanillinzucker



**Zubereitungszeit:** 70min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

## Zubereitung:

Eier mit Zucker im *Schlagkessel* weißschaumig schlagen. Puddingpulver und Mehl mischen, mit dem *Müllermeister* über die Masse sieben und dem *Softliner gross* unterheben.

*Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star* legen, die drei Herzen daraufstellen und den Biskuitteig gleichmäßig mit dem *Hermelin klein* einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Minuten backen. Die Böden in den Formen auskühlen lassen.

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. *Geburtstagsherz* einmal durchschneiden. Himbeeren passieren, mit Joghurt und Zucker mischen. Gelatine nach Anleitung verarbeiten und an die Himbeermasse angleichen. Geschlagene Sahne mit dem *Softliner gross* unterheben. Die Hälfte der Joghurtsahne auf den Boden geben und mit *Liftboy spitz* verteilen, das Herz mindestens 2 Stunden kühlen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Boden des *Vergißmeinnichts* und des *Kinderherzens* in der Form lassen. Erdbeeren putzen und halbieren, mit der Schnittfläche nach aussen an den Rand des *Vergißmeinnichts* stellen. Quark mit Zucker, Milch und Zitronensaft im *Schlagkessel* verrühren. Gelatine nach Anleitung verarbeiten und an die Sahne angleichen. 250 g der Käsesahne für die Erdbeersahne kaltstellen. Übrige Sahne im *Vergißmeinnicht* verteilen und zur Seite stellen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 150 g Erdbeeren pürieren, Gelatine nach Anleitung verarbeiten und an das Erdbeer-püree angleichen. In das *Kinderherz* füllen und kaltstellen. Mit den übrigen Erdbeeren belegen und den Tortenguß auftragen. Alle Herzen aus den Formen lösen, Sahne in den *Spritzbeutel Profi II* einfüllen und nach Belieben garnieren.