

Zutaten:

Biskuitplatte:

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

Füllung:

200 g Himbeer-Konfitüre
200 g TK Himbeeren,
püriert
100 g TK Himbeeren ganz
500 ml Snow Creme
300 g Schlagsahne
10 ml Zitronensaft

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 210°C

Umluft: 210°C

Zubereitung:

Für die Biskuitplatte einen Teig lt. Anleitung Blitzbiskuit rühren. **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen und die **Maxi-Schnitte** anpassen.
Teig mit dem Liftboy glattstreichen und
im vorgeheizten Backofen bei 210° C ca 8 Min. backen.

Biskuit nach dem Backen mit der **Garnierspachtel** von der **Maxi-Schnitte** lösen. Die Himbeer-Konfitüre auf dem Biskuit mit dem **Liftboy breit** verteilen aufrollen. Die Rolle komplett auskühlen lassen.

Anschließend in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und das **Muttertagsherz** zuerst am Rand und dann am Boden auslegen.

Für die Füllung zunächst die Snow Creme glattrühren.

200 g Himbeeren antauen lassen, pürieren und mit dem Zitronensaft unter die Snow Creme rühren.

Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Creme heben. Die übrigen noch gefrorenen Himbeeren dazugeben, unterheben, in das Muttertagsherz füllen und ca 1 Std. kalt stellen.