"3 Herzen zu jeder Gelegenheit"

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

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

Himbeersahne: (Geburtstagsherz)
6 Blatt Gelatine
400 g Himbeeren
300 g Joghur
t80 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 der Käsesahnefüllung

Tortenguß:
1/8 l Wasser
½ 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.