

Zutaten:

Biskuitteig:

4 Eiweiß
100 g Zucker
4 Eigelb
1 P. Sahnepuddingpulver
100 g Mehl

Schokosahne:

6 Blatt Gelatine
150 g Kuvertüre
700 g Schlagsahne
50 g Zucker
6 cl Weinbrand

Zum Verzieren:

300 g Schlagsahne
1 P. Vanillinzucker
Schokostreusel

Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Biskuitteig lt. Anleitung Blitzbiskuit zubereiten.

Geburtstagsherz und **Vergißeinnicht** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** legen, Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca 20 Min. backen

Abgekühlte Böden aus den Herzen lösen und mit dem **Torten-und Garnierrmesser** einmal durchschneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und nach Anleitung auflösen.

Kuvertüre klein schneiden und auflösen.

Sahne mit Zucker im **Schlagkessel** steif schlagen, flüssige Schokolade und Weinbrand untermischen.

Gelatine angleichen und zugeben.

Schokosahne schichtweise in den beiden Herzen verteilen mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen.
2 Std. kalt stellen.

Zum Verzieren Sahne mit Vanillinzucker steifschlagen und die Herzen einstreichen.

Mit der **Vergißeinnicht-Form** ein kleines Stück aus dem Geburtstagsherz abstechen, Vergißeinnicht einsetzen mit Sahne und Schokostreuseln verzieren und auf der **Oxford blue line** servieren.