



Rezept für Erdbeer-Herz-Kuchen



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

Ein leckerer Kuchen zum Muttertag und Valentinstag.

Zutaten:

- 180 g RIEPER Weizenmehl Type 00 gelb oder RIEPER Tortenmehl
- 180 g Zucker
- 6 Eier
- Vanillemark einer halben Schote oder 1 Päckchen Vanillezucker
- nach Belieben abgeriebene Schale einer halben, unbehandelten Zitrone

Für die Creme und den Belag:

- 250 ml Schlagsahne
- 100 g weiße Schokolade
- 500 g Erdbeeren

Zubereitung:

Die zerkleinerte Schokolade in die Sahne geben und auf mittlerer Hitze erwärmen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Nach dem Abkühlen die Sauce möglichst über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, in einer getrennten Schüssel die Eidotter mit dem Zucker und den Aromen mit einem Rührgerät mindestens zehn Minuten rühren. Das gesiebte Mehl und den Eischnee sehr locker unterheben und den Teig in eine gebutterte und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte (Herz-)Tortenform geben und in den vorgeheizten Backofen geben. Der Kuchen kann auch auf einem Blech gebacken werden.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 50 Min. bei 170-180° (am Blech entsprechend weniger)
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Weitere Verarbeitung:

Nach dem Auskühlen mittels einer Schablone (sollte keine Herzform vorhanden sein) eine Herz ausschneiden. Die kühle Schoko-Sahne-Mischung steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen und mit den halbierten Erdbeeren belegen.

Wird der Teig auf dem Blech gebacken, kann man zwei Schichten machen und zwischen den Lagen eine Schicht Erdbeermarmelade verteilen.