

Erdbeer-Herzen



Zutaten für 4 Personen

Für den Boden:

- 100 g Zucker
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Kakaopulver, ungesüßt
- 3 Eier
- 80 g Butter
- 1 Vanilleschote (Mark davon)

Für den Erdbeerbelag:

- 250 g Erdbeeren
- 250 g Joghurt
- 3 EL Sahne
- 3 EL Zucker
- 6 Blätter Gelatine
- 1 Zitrone (Saft davon)

Zubereitung

1. Zucker und Eigelb mixen, mit Mehl und Backpulver verrühren. Mark einer Vanilleschote hinzugeben, schaumig schlagen. Eiweiß mit etwas Salz und restlichem Zucker schlagen. Eischnee unter die Teigmasse heben, danach Kakaopulver und die flüssige Butter langsam dazugeben. Die Masse in eine eingefettete Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 170° C etwa 40 Minuten backen.
2. Für den Erdbeerbelag: Erdbeeren waschen, säubern und in einer Schüssel mit einer Gabel oder dem Zauberstab zu einem Mus zerkleinern. Den Saft der Zitrone und den Zucker zugeben. Gelatine in einem Topf mit wenig Wasser unter Rühren erwärmen, bis sie aufgelöst ist. Erst einige Löffel Erdbeermus in die flüssige Gelatine geben, dann das Erdbeer-Gelatine-Gemisch in das restliche Erdbeermus geben.
3. Zum Schluss Joghurt und geschlagene Sahne dazu geben und nochmals alles gut verrühren. Die Masse auf den Boden geben und für etwa zwei Stunden kalt stellen. Sobald die Erdbeermasse fest ist, können mit den entsprechenden Förmchen die Herzen ausgestochen und serviert werden.