

Muttertagsherz mit Erdbeercrème und frischen Beeren

Für den Rührteig:

75 g Butter
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Eier
125 g Weizenmehl 405
2 TL Backpulver
20 g Kakao
40 ml Eierlikör

Für die Crème:

300 g Erdbeeren
250 g Magerquark
150 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
5 Blatt weiße Gelatine
400 g Sahne steifgeschlagen

Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Den Eierlikör einrühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver und den Kakao unter die Masse heben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Herzform (24 cm) geben. Auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Im Anschluss den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. In einem Gefrierbeutel kurz einfrieren und anschließend pürieren.

Quark, Puderzucker, Vanillezucker und Erdbeeren miteinander verrühren. Gelatine abgießen und nach Packungsanweisung auflösen. Unter die Crème ziehen (siehe Videoanleitung).

Sahne bis auf einen Rest zum Verzieren unter die Crème ziehen und diese im Anschluss etwa eine Stunde kühlen.

Zum Fertigstellen:

gemischte frische Beeren, Melisseblättchen und etwas Puderzucker

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30 Minuten

Den Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Aus Alufolie einen Kuchenrand formen und den Kuchen damit umstellen. Die Creme einfüllen und glatt streichen. Mit der oberen Hälfte des Kuchens abdecken.

Nun den Kuchen etwa zwei Stunden im Kühlschrank ganz fest werden lassen.

Anschließend den Folienrand entfernen und den Rand glätten. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Den Kuchen mit Sahnetuffs, frischen Beeren und Melisse Blättchen verzieren. Mit Puderzucker übersieben.

