



LETTER-CAKE IN HERZFORM

Zutaten:

Mürbeteig:

- 120g weiche Butter
- 60g Zucker
- 250g Mehl
- 1 Ei
- 50g gemahlene Haselnüsse

Buttercreme:

- 100g Eiweiß
- 120g Zucker
- 290g weiche Butter
- 90g Puderzucker

Himbeer-Fruchteinlage:

- 100g TK-Himbeeren
- 1 gehäuften TL Stärke

Deko:

- frische Beeren
- Physalis
- Rosen
- Schokoherzen

So geht's:

- 1 Zuallererst zeichnet ihr euch eine Herzform auf und schneidet sie aus, alternativ könnt ihr euch auch aus dem Internet eine Vorlage ausdrucken.
- 2 Die weiche Butter mit dem Zucker für mind. 6-8 min schaumig aufschlagen, dann die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für mind. 30min in den Kühlschrank geben.
- 3 Das Eiweiß gemeinsam mit dem Zucker in eine Schüssel geben, die anschließend in die Küchenmaschine passt (Handrührer geht auch). In einem kleinen Topf etwas Wasser erhitzen und die Schüssel mit dem Eiweiß in das Wasser stellen, dabei immer wieder umrühren. Das Eiweiß soll heiß werden, darf aber nicht kochen.
- 4 Nach ca. 8 min die Schüssel vom Herd nehmen und in der Küchenmaschine kalt rühren, das bedeutet für mind. 15 min auf hoher Stufe steif schlagen.
- 5 In einer zweiten Schüssel die Butter mit dem Puderzucker für mind. 8 min weiß und schaumig rühren, das Eiweiß anschließend einrühren und in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.
- 6 Den Keksteig aus dem Kühlschrank holen und den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Teig jeweils ausrollen, auf ein Backpapier legen und um die Schablone schneiden. Die beiden Herzen dann für ca. 15min backen und abkühlen lassen.
- 7 Die TK-Himbeeren in einem kleinen Topf erhitzen, anschließend fein pürieren und die Stärke einrühren. Kurz aufkochen lassen, anschließend abkühlen lassen.
- 8 Nun am Rand des ersten Herzens entlang die Buttercreme aufspritzen, in die Mitte die Himbeere-Fruchteinlage geben. Ganz vorsichtig das zweite Herz auflegen und dicht die Buttercreme aufspritzen. Mit Früchten, Schokoherzen und kleinen Rosen dekorieren. Bis zur Verwendung

