

## Herzkuchen

ca. 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



### 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker und Wasser mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker aufschlagen, Puddingpulver dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und einrühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Herzform (24 cm Ø) füllen und zum Rand hin hoch streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

- 2 Das erkaltete Herz 2-mal durchschneiden und den Kuchenboden mit Eierlikör beträufeln. Vom Kuchenoberteil ein kleineres Herz ausstechen und zur Seite geben.

### Zutaten:

#### Spezial-Biskuitmasse:

3 Dotter (Größe M)  
40 g gesiebter Staubzucker  
1 EL Wasser  
3 Eiklar (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
90 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver

#### Zum Beträufeln:

Eierlikör

#### Himbeer-Sauerrahm-Creme:

100 g passierte Himbeeren  
Saft von 1 Zitrone  
80 g Zucker  
1/8 l Sauerrahm  
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
1/4 l geschlagenes Schlagobers

#### Zum Belegen:

150 g Himbeeren

#### Guss:

1/8 l Wasser  
1 EL Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

#### Zum Bestreuen und Verzieren:

Backkakao  
1/2 geschälte Mango

**3 Himbeer-Sauerrahm-Creme:**

Für die Creme Himbeerpüree mit Zitronensaft und Zucker verrühren. Den Sauerrahm kurz einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und einrühren. Das Ganze bis zur beginnenden Gelierung kalt stellen. Das Schlagobers unterheben. Das Herz mit 2/3 der Creme zusammensetzen. Mit der übrigen Creme Oberfläche, Rand und das zur Seite gegebene Biskuitherz bestreichen. 1 Std. kalt stellen.

**4 Zum Bestreichen und Verzieren:**

Den Kuchen mit Kakao bestreuen. Das ausgestochene Herz mit Himbeeren auslegen. Für den Guss Wasser mit Zucker und Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten und die Himbeeren vorsichtig damit bestreichen. Das zur Seite gegebene Herz etwas versetzt auf den Kuchen legen. Aus der Mango einen Pfeil ausschneiden und das Herz damit verzieren.