

## Letter Cake Herz

12 - 16 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker  
Gugelhupf  
175 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
125 ml Milch

#### Zum Bestreichen:

4 EL Erdbeerkonfitüre

#### Frischkäse-Creme:

300 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)  
100 g gesiebter Staubzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Orangenschale  
½ l cremig geschlagenes Schlagobers  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot

#### Zum Verzieren:

Erdbeeren  
Essblüten nach Wahl  
Dr. Oetker Schoko-Dekor Herzen  
weiß  
Dr. Oetker Streudekor Super Girl  
2 Pck. Dr. Oetker Feine Dekorblüten  
Meringue Kisses (Baiser)

### Wie backe ich ein Letter Cake Herz?:

#### 1 Sandmasse:

Die Backmischung in eine Rührschüssel geben. Butter, Eier, Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) und Milch dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. glatt rühren. Die Masse halbieren und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche (30 x 35 cm) streichen.

#### 2 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 18 Minuten**

#### 3 Den Backvorgang mit der übrigen Masse wiederholen.

#### 4 Die erkalteten Kuchenöden stürzen und das Backpapier abziehen. Einen Bogen Backpapier in Backblechgröße zur Hälfte knicken und mithilfe einer Herzschablone ein Herz ausschneiden. Das Papier aufklappen. Aus den Gebäckplatten zwei Herzen schneiden und mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Ein Herz auf eine Kuchenplatte geben.

5 Frischkäse-Creme:

Für die Creme Frischkäse in eine Rührschüssel geben, Staubzucker und Sahnesteif vermischen und mit Vanille Paste und Orangenschale unterrühren (nicht schlagen). Das Schlagobers unterheben. Die Hälfte der Creme mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Cremes jeweils in Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 13 - 15 mm Ø) füllen. Mit der hellen Creme zuerst Tuffs als Konturen auf das Herz aufspritzen, dann das Herz ausfüllen. Das zweite Herz aufsetzen und leicht andrücken. Die rosa Creme gleich auf das Herz spritzen. Das Herz kalt stellen.

6 Zum Verzieren:

Das Herz vor dem Servieren beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Aus dem übrigen Kuchenplatten verschieden große Herzen ausstechen. Dünn mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und in Streudekor drücken.