

Muttertags-Creme-Tarte

etwa 12 - 16 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

Herz-Schablone

Spezial-Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker

Gugelhupf

175 g weiche Butter

3 Eier (Größe M)

125 ml Milch

Zum Bestreichen:

4 EL Erdbeermarmelade

Erdbeer- und Vanille-Creme:

1 Beutel Dr. Oetker Paradies

Creme Erdbeer-Geschmack

400 ml kalte Milch

200 ml kaltes Schlagobers

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Beutel Dr. Oetker Paradies

Creme Vanille

Zum Verzieren:

gemischte Beeren

essbare Blüten

Dr. Oetker Schoko-Dekor Herzen

Dr. Oetker Streudekor Super Girl

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Baiser

1 Spezial-Sandmasse:

Die Backmischung mit Butter, Eiern und Milch in eine Rührschüssel geben und nach Packungsanleitung zubereiten. Jeweils die Hälfte der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heissluft 150 °C

Backzeit: etwa 18 Minuten

Den Backvorgang mit der übrigen Masse wiederholen.

2 Mithilfe der Schablone 2 Herzen aus den erkalteten Gebäckstücken schneiden. Die Herzen mit Erdbeermarmelade bestreichen.

3 Erdbeer- und Vanille-Creme:

Für die Erdbeer-Creme Paradiescremepulver Erdbeer mit der Hälfte der Milch und der Hälfte des Schlagobers verrühren. Mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen und 1 Päckchen Sahnesteif kurz unterrühren. Die Vanille-Creme gleich zubereiten.

- 4** Die Vanille-Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 13 - 15 mm Ø) von Außen nach Innen auf das untere Herz aufspritzen. Das zweite Herz aufsetzen, leicht andrücken und die Erdbeer-Creme aufspritzen. Die Torte kalt stellen.

5 Zum Verzieren:

Das Herz vor dem Servieren nach Belieben verzieren.