

# ZITRONENHERZ



## ZITRONENHERZ

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 10-12 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

### Zutaten

#### Für die Creme

- 2-3 Zitronen (davon 1 Bio-Zitrone)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (für 500 ml Milch)
- 75 g SweetFamily Unser Feinster
- 400 ml Milch
- 75 g SweetFamily Puderzucker
- 250 g weiche Butter

#### Für den Biskuit

- 4 Eier (Größe M)
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 60 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1/2 TL Backpulver
- 25 g gemahlene Mandeln

#### Außerdem

- 150 g Himbeeren
- 100 g kleine Erdbeeren
- essbare ungespritzte Blüten, Minz- oder Waldmeisterblättchen zum Verzieren
- 1 EL SweetFamily Puderzucker



706

### ZUBEREITUNG

376

Kcal

Pro Stück (bei  
12) ca.

5

Gramm

Eiweiß

38

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

1. Für die Creme Bio-Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben. Zitronen auspressen und 100 ml Saft abmessen. Mit Zitronenschale, Puddingpulver und Zucker glatt rühren. Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unterrühren und das Ganze unter Rühren zu Pudding kochen. In eine Schüssel geben, Oberfläche mit Frischhaltefolie belegen und ganz auskühlen lassen.

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eine Herzbackform (24-26 cm Durchmesser) am Boden mit einem Stück Backpapier auslegen. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß schaumig schlagen. 50 g Zucker und Salz unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt. Eigelb und übrigen Zucker dickcremig und hell aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben, mit Mandeln und 1/3 vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee in 2 Portionen unterheben.

3. Masse in die Herzform füllen und im heißen Ofen 18-20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und Backpapier abziehen. Mittig ein Herz markieren, so dass ein ca. 4 cm breiter Rand stehen bleibt. Herz vorsichtig ausschneiden (siehe Tipp) und den Rand horizontal in 3 Böden schneiden.

4. Für die Creme Puderzucker sieben. Zimmerwarme Butter und Puderzucker einige

## ZITRONENHERZ

Minuten dickcremig und weiß aufschlagen. Zimmerwarmen Pudding esslöffelweise zufügen und gut untermischen. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben.

5. Himbeeren verlesen, nur wenn nötig waschen, dann vorsichtig trocken tupfen. Unteres Biskuitherz auf eine Platte legen. 1/3 der Buttercreme als Tupfen aufspritzen. 1/3 der Himbeeren dazwischen setzen. Zweites Biskuitherz auflegen, genauso bespritzen und mit Beeren belegen. Drittes Herz auflegen und mit Tupfen bespritzen. Herz mindestens 1 Stunde kühl stellen.

6. Erdbeeren putzen, waschen, gut abtropfen lassen und halbieren. Torte vor dem Servieren damit und mit übrigen Himbeeren, Blümchen und Blättern verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

### **Tipps:**

Biskuit und Pudding können einen Tag im Voraus zubereitet werden.

Damit sich Butter und Pudding gut verbinden, sollten beide die gleiche (Zimmer-)Temperatur haben, daher rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

Das mittig ausgeschnittene Biskuitherz macht sich gut als kleine Minitorte. Wer es nicht sofort verarbeiten möchte, kann es auch einfrieren.

**Obst:** Erdbeer, Himbeer, Zitrone