

Verliebt am Valentinstag: Erdbeer-Herzen

Der Valentinstag steht vor der Tür – überraschen Sie Ihre Liebste/Ihren Liebsten doch mit einer kleinen, süßen Aufmerksamkeit. Wir stellen Ihnen das Rezept der Erdbeerherzen vor, welches in ca. 40 Minuten vorbereitet ist und sicherlich für herzliche Freude sorgen wird.

10.02.2015 - von MEINE VITALITÄT Redaktion

Für 4 Personen benötigen Sie:

Für den Boden:

- 100 g Zucker
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g ungesüßtes Kakaopulver
- 3 Eier
- 80 g Butter
- 1 Vanilleschote (Mark davon)

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1074>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

Für den Erdbeerbelag:

- 250 g Erdbeeren
- 250 g Joghurt;
- 3 EL Sahne;
- 3 EL Zucker;
- 6 Blätter Gelatine;
- 1 Zitrone

So bereiten Sie die Erdbeer-Herzen zu:

Zunächst wird Zucker und Eigelb vermixt und mit Mehl sowie Backpulver verrührt. Anschließend das Mark einer Vanilleschote zugeben und schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem restlichem Zucker schlagen. Den Eischnee nun unter die Teigmasse heben und das Kakaopulver sowie die flüssige Butter langsam dazugeben. Die Masse wird im vorgeheizten Ofen bei 170° C für 40 Minuten gebacken

Für den Erdbeerbelag zunächst die Erdbeeren waschen, säubern und mit einem Zauberstab zu einem Mus verkleinern. Zu der Erdbeermasse werden der Saft einer Zitrone und Zucker gegeben. Anschließend die Gelatine in einem Topf mit wenig Wasser unter Rühren erwärmen, bis diese sich aufgelöst hat. Langsam die Gelatine mit dem Erdbeermus auffüllen. Zum Schluss den Joghurt und geschlagene Sahne dazu geben und alles gut verrühren. Die Masse wird nun auf den fertig gebackenen Boden gegeben und für ca. 2 Stunden kalt gestellt. Sobald die Erdbeermasse fest ist, werden mit Förmchen die Herzen ausgestochen.

Wir wünschen einen herzlichen Valentinstag!

Quelle: Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1074>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

Weitere Informationen:

Möchten Sie zum Valentinstag ein leckeres Essen zaubern? Probieren Sie doch unseren Rehrücken mit Rotkohl und Äpfeln. Falls Sie lieber vegetarisch essen möchten, dann empfehlen wir den gebackenen Rahmkohlrabistrudel.