

## Herzliche Muttertagsgrüße

### Für das Backblech oder Brett:

Backpapier

### Crunch-Boden:

80 g Zartbitterschokolade

50 g Nuss-Nougat-Creme

150 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Flakes

### Belag:

etwa 600 g Erdbeeren

70 g Zartbitterschokolade

### Creme:

100 g Erdbeeren

1 EL Zitronensaft

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille



**1. Vorbereiten:** Auf das Backpapier 10 Herzen (siehe Schablone) mit einem Bleistift zeichnen. Backpapier auf ein Backblech oder Brett legen. (Abb.1)

**2. Crunch-Boden:** Zartbitterschokolade grob zerkleinern und mit der Nuss-Nougat-Creme im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Knusper Flakes in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und Flakes mit einem Teigroller grob zerkleinern. Flakes mit einem Löffel unter die geschmolzene Schokolade rühren. Die Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Form der eingezeichneten Herzen drücken (Abb. 2). Blech oder Brett etwa 45 Min. in den Kühlschrank stellen.

**3. Belag:** Erdbeeren waschen, Strunk gerade abschneiden, halbieren und zum Abtropfen auf doppelt gelegtes Küchenpapier legen. Zartbitterschokolade grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen.

**4.** Geschmolzene Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Etwas Schokolade am Rand der Herzen aufspritzen und die Erdbeerrhälften mit der Schnittfläche nach außen aufsetzen (Abb. 3). An den Rundungen der Herzen große Erdbeerrhälften in Form schneiden. Alle 10 Herzen fertigstellen und zum Festwerden nochmals 45 Min. kalt stellen. Mit der übrigen Schokolade Herzen oder beliebige Motive auf Backpapier spritzen und ebenfalls kalt stellen.

**5. Creme:** Erdbeeren putzen, mit dem Zitronensaft in einen Rührbecher geben und pürieren. Einen weiteren Rührbecher heiß ausspülen. Schlagsahne und Cremepulver hineingeben und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster und dann 3 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Erdbeerpüree kurz unterrühren. Creme in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen, eine etwa 1,5 cm große Ecke abschneiden. Creme in die vorbereiteten Herz-Erdbeerrahmen spritzen. Herzen etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6.** Herztörtchen mit den Schokoladenornamenten verzieren. Frisch zubereitet schmecken die Herzen am besten.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 15 g, Kh: 30 g, kJ: 1.148, kcal: 273

etwa 10 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Für "süßere" Herzen Vollmilchschokolade statt Zartbitterschokolade verwenden.
- Ein großes Herz bekommt man, indem man statt der Törtchen eine große Herzform (Ø 24 cm) verwendet. Die restlichen Erdbeerrhälften, die man nicht für den Erdbeerrand braucht, einfach auf den Crunch-Boden geben.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Anlage: Schablone  
Rezept in "**BACKEN!**" bei tv.gusto veröffentlicht.