

## Herzliche Himbeer-Verführung

**Für die Herzform (Ø 24 cm):**  
etwas Fett

### Füllung:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
400 ml Wasser  
75 g Zucker  
300 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)  
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif



### Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus  
Rö.)  
100 g Weizenmehl  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt  
50 g Himbeergelee

**1. Vorbereiten:** Für die Füllung Götterspeise nach Packungsanleitung, **aber nur mit 400 ml Wasser und 75 g Zucker**, zubereiten. Götterspeise in eine flache, mit kaltem Wasser ausgespülte Auflaufform füllen und mind. 5 Std. in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht). Tiefgekühlte Himbeeren auf einem Sieb auftauen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, frische Himbeeren nur verlesen. Boden der Herzform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Biskuitteig:** Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Butter-Vanille-Aroma unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Herzform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Fertigen Boden vom Formenrand mit einem spitzen Messer lösen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Herzform entfernen und den Boden erkalten lassen.

**3.** Inzwischen die Mandeln ohne Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Boden einmal waagrecht durchschneiden.

**4. Füllung:** Crème légère mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif verrühren. 3 Esslöffel davon beiseitestellen. Übrige Creme gleichmäßig auf dem unteren Boden verstreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Die Hälfte der

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

vorbereiteten Himbeeren als Kranz um die Creme legen.

**5.** Zum Stürzen die Götterspeise vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Rand lösen. Die Form kurz in warmes Wasser stellen, die Speise stürzen, in kleine Würfel schneiden und knapp die Hälfte davon in den Himbeerkrantz geben. Oberen Boden auflegen und leicht festdrücken. Mit den übrigen 3 Esslöffeln Creme die innere Kontur des Herzens bestreichen. Übrige Himbeeren wieder als Kranz um die Creme legen und die restlichen Götterspeise-Würfel darin verteilen.

**6. Verzieren:** Himbeergelee in einem kleinen Topf etwas einkochen lassen und die Ränder des Herzens mit einem Backpinsel damit bestreichen. Mandeln mit Hilfe einer Teigkarte andrücken.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 5 g, Kh: 27 g, kJ: 699, kcal: 167

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**