

Herzliche Muttertagsgrüße für Kinder

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



Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech oder Brett mit Backpapier. Zeichne mit einem Bleistift 10 Herzen (siehe Schablone) auf das Papier (Abb. 1).

2. Crunch-Boden: Zerkleinere die Zartbitterschokolade grob und lass sie im Wasserbad mit der Nuss-Nougat-Creme bei schwacher Hitze schmelzen. Gib die Knusper Flakes in einen Gefrierbeutel, verschließe diesen gut und zerkleinere die Flakes grob mit einem Teigroller. Rühre die Knusper Flakes mit einem Esslöffel unter die geschmolzene Schokolade. Gib nun die Masse nach und nach mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf das Backpapier und drücke sie gleichmäßig in Form der eingezeichneten Herzen (Abb. 2). Stelle das Blech oder Brett etwa 45 Min. in den Kühlschrank, damit die Herzböden fest werden.

3. Belag: Wasche die Erdbeeren, schneide den Boden mit dem Strunk gerade ab, halbiere sie und stelle sie zum Abtropfen auf doppelt gelegtes Küchenpapier. Zerkleinere die Zartbitterschokolade grob und lass sie im Wasserbad schmelzen.

4. Fülle die geschmolzene Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe diesen gut und schneide eine kleine Ecke ab. Nimm nun eine Erdbeershälfte, spritze etwas flüssige Schokolade aus dem Gefrierbeutel auf den Boden der Erdbeershälfte und klebe sie mit der Schnittfläche nach außen auf den Rand (Abb. 3) des Herzbodens. Verfahre ebenso mit den restlichen Erdbeershälften bis jedes der Herzen einen Rand aus Erdbeeren hat. An den Rundungen der Herzen musst du große Erdbeershälften in Form schneiden. Stelle das Blech oder Brett zum Festwerden der Schokolade etwa 45 Min. in den Kühlschrank. Mit der restlichen Schokolade spritze Herzen oder andere Motive auf Backpapier.

5. Creme: Wasche die Erdbeeren, putze sie und schneide sie in Stücke. Gib die Erdbeerstücke mit dem Zitronensaft in einen Rührbecher und püriere sie mit Hilfe eines Mixstabs. Spüle einen weiteren Rührbecher mit heißem Wasser aus, gib die kalte Schlagsahne und das Cremepulver hinein. Schlage das Ganze mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster und dann 3 Min. auf höchster Stufe cremig. Rühre das Erdbeerpüree unter. Fülle die Creme in einen

etwa 10 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Wenn du es süßer magst, verwende statt der Zartbitterschokolade Vollmilchschokolade.
- Statt der Törtchen kannst du auch ein großes Herz mit Hilfe einer Herzform (Ø 24 cm) machen. Verteile die restlichen Erdbeershälften, die du nicht für den Erdbeertrand brauchst, einfach auf dem Crunch-Boden.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Gefrierbeutel, verschlieÙe diesen und schneide eine etwa 1,5 cm groÙe Ecke ab. Spritze die Creme in die vorbereiteten Herz-Erdbeerrahmen und stelle sie etwa 1 Std. in den Kùhlschrank.

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

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