

Herzige Törtchen für Kinder

Ein cremiges Gebäck mit einem Crunch-Boden und Erdbeeren

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech oder ein großes Brett:

Backpapier

Crunch-Boden:

80 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

150 g Dr. Oetker Vitalis

Knuspermüsli Flakes + Mandeln

Belag:

etwa 600 g Erdbeeren

70 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

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 Kuvertüre grob und lass sie im Wasserbad mit dem Nuss-Nougat 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 Kuvertüre. 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 Kuvertüre grob und lass sie im Wasserbad schmelzen.

- 4 Fülle die geschmolzene Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe diesen gut und schneide eine kleine Ecke ab. Nimm nun eine Erdbeerhälfte, spritze etwas flüssige Kuvertüre aus dem Gefrierbeutel auf den Boden der Erdbeerhälfte und klebe sie mit der Schnittfläche nach außen auf den Rand (Abb. 3) des Herzbodens. Verfahre ebenso mit den restlichen Erdbeerhälften bis jedes der Herzen einen Rand aus Erdbeeren hat. An den Rundungen der Herzen musst du große Erdbeerhälften in Form schneiden. Stelle das Blech oder Brett zum Festwerden der Kuvertüre etwa 45 Min. in den Kühlschrank. Mit der restlichen Kuvertüre 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 Mixstabes. 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 Gefrierbeutel, verschließe diesen und schneide eine etwa 1,5 cm große Ecke ab. Spritze die Creme in die vorbereiteten Herz-Erdbeerrahmen und stelle sie etwa 1 Std. in den Kühlschrank.

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

Tipps aus der Versuchsküche

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