





Letter Cake Herz

Ein großes Muttertagsherz mit zwei Cremes gefüllt und liebevoll dekoriert.

12 - 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf
175 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
125 ml Milch

Zum Bestreichen:

4 EL Erdbeerkonfitüre

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker DUO Tortencreme
Vanille- & Erdbeer-Geschmack
500 g kalte Schlagsahne
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

Zum Verzieren:

gemischtes Beerenobst
verschiedene essbare Blüten
Dr. Oetker Schokodekor Herzen weiß
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix
Dr. Oetker Feine Dekorblüten
Baiser

Wie backe ich ein Letter Cake Herz?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier, Dekorzucker (liegt der Backm. bei) und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. **Die Hälfte des Teiges** auf dem Blech verstreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Backblech säubern, erneut fetten und mit Backpapier belegen. Restlichen Teig darauf verstreichen und genauso backen. Zweiten Boden ebenfalls mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.
- 4 Böden stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Einen Bogen Backpapier in Backblechgröße zur Hälfte knicken. Die Herzsablonne auflegen, ausschneiden und das Papier wieder aufklappen, so dass man ein ganzes Herz vorliegen hat. Nun aus den Gebäckplatten zwei Herzen schneiden. Herzen mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und ein Herz auf eine große Platte legen.
- 5 **Creme zubereiten:**
Das Cremepulver Vanille-Geschmack in einen Rührbecher geben. 250 g Schlagsahne und 250 g Quark hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Die rote Creme entsprechend zubereiten. Helle Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 13-15 mm) geben. Zuerst Tufts als Konturen spritzen, anschließend das Herz ausfüllen. Das zweite Herz aufsetzen und leicht andrücken. Rote Creme ebenfalls in den Spritzbeutel füllen, auf das Herz spritzen und in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**
Beerenobst waschen oder verlesen. Das Herz vor dem Servieren mit Blüten, Früchten, Dekor-Hezen, Dekor Kreation, Dekorblüten und/oder Baiser verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aus dem restlichen Gebäck verschieden große Herzen ausstechen. Dünn mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und in Dekor Kreation Mix drücken. Zusammen mit dem Letter Cake Herz servieren.

