

Muttertags-Herz-Torte mit Erdbeeren

Rezept von Monja Rönneburg, Zutaten für 1 Torte / etwa 10 Stücke

Dauer: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Süßes

Zutaten:

Für den Boden:

4	Eier (Größe M)
4 EL	Wasser
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
120 g	Mehl
55 g	Speisestärke

Für die Füllung:

200 g	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
4 EL	Zucker
1/2	Vanilleschote
1	Bio-Limette
250 g	Speisequark (Magerstufe)
200 g	Mascarpone
500 g	frische Erdbeeren

zusätzlich, nach Belieben:

etwas	frische Erdbeeren
etwas	essbare Blüten
etwas	Schokoladestückchen
etwas	Streusel
6	kleine Macarons (französisches Mandel-Baiser-Gebäck)

Zubereitung:

1. Zwei gleich große Springformen (ideal 28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
2. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
3. Für den Boden die Eier trennen.
4. Eiweiße mit Wasser, Zucker und Salz in einer Rührschüssel steif schlagen.
5. Die Eigelbe in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verquirlen, dann leicht unter den Eischnee heben.
6. Mehl und Speisestärke auf die Ei-Masse sieben und unterheben.
7. Die Masse dünn auf die zwei vorbereiteten Springformen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten backen.

Tipp: Mit der Trampolinprobe prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Dafür mit einem Finger leicht auf den Kuchen drücken. Wenn sich eine kleine Delle bildet, muss er weiter gebacken werden. Wenn er elastisch federt wie ein Trampolin, ist er fertig.

8. Anschließend die Böden aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
9. Für die Füllung die Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und die Hälfte vom Zucker einrieseln lassen.
10. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.
11. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
12. Quark, Mascarpone, Vanillemark, restlichen Zucker, Limettenschale und Limettensaft in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse rühren.

13. Die geschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben.
14. Die frischen Erdbeeren waschen, vorsichtig abtrocknen und putzen.
15. Die ausgekühlten Kuchenböden mit einer vorbereiteten Papierschablone in Herzform ausschneiden.

Tipp: Die dabei entstehenden Kuchenabschnitte können z.B. mit etwas Sahnequark und frischen Erdbeeren in ein Glas zu einem Dessert geschichtet werden.

16. Die Quark-Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
17. Auf einen Herzboden Mascarpone-Creme-Tupfen geben. Nach Belieben ein paar der Erdbeeren klein schneiden und zwischen den Tupfen verteilen. Darauf den zweiten Boden auflegen und wieder Mascarpone-Creme-Tupfen spritzen.
18. Dann den Kuchen nach Herzenslust mit weiteren Beeren, essbaren Blüten, Schokoladestücken, Streuseln und/oder kleinen Macarons ausdekorieren.

Pro Stück: 265 kcal / 1100 kJ

18 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 17 g Fett