



MUTTERTAGSHERZ

1. Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 190 °C vorheizen. Ei verquirlen und Mehl versieben. Butter, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale gut schaumig schlagen. Langsam Ei zugeben. Das Mehl abwechselnd mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack unterheben und Masse glatt rühren. Masse in einen Spritzsack (mit 1 cm Durchmesser sternförmiger Tülle) füllen und kleine 2 cm Durchmesser große Plätzchen auf das Backpapier dressieren. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. In die Herzform eng nebeneinander schichten
2. Für die Topfen-Joghurtcreme, Schlagobers schlagen und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen, Joghurt und Staubzucker glatt rühren. Zitronensaft erwärmen, Gelatine gut ausdrücken und darin warm auflösen, zur Topfenmasse schnell einrühren, Schlagobers unterheben und die Masse auf die Kekse in der Herzform füllen, glatt streichen und ca. 7 Stunden kalt stellen.
3. Für die Garnitur, Marzipan auf einer Arbeitsfläche mit einem Rollholz dünn ca. 2 mm ausrollen und daraus mit einem Ausstecher (3 cm Durchmesser) Herzen ausstechen. Torte mit einem kleinen Messer vom Rand der Form lösen, Form abheben.
4. Torte dekorativ mit den Herzen belegen.

ZUTATEN FÜR 1 HERZ MIT LÄNGSSEITE 18 CM

Kronenöl Plätzchen ergibt ca. 50 Stück:

100 g weiche Butter
50 g Staubzucker
1 Ei
Salz, abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 Packerl Vanillezucker
150 g Mehl
50 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack

Topfen Joghurtcreme:

250 g Topfen 20 %
250 g Joghurt 3,6 %
6 Blätter Gelatine
100 g Staubzucker
Saft von 1 Zitrone
250 ml Schlagobers

Garnitur:

50 g Marzipan rosa
50 g Marzipan rot