



MUTTERTAGSHERZ

ZUBEREITUNG

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 sternförmiger Tülle (1 cm Durchmesser) füllen und kleine Plätzchen mit 2 cm Durchmesser auf das Backpapier dressieren. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. In der 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 ca. 2 mm dünn ausrollen und daraus mit einem Ausstecher (3 cm Durchmesser) Herzen ausstechen. Torte mit einem kleinen Messer vom Rand der Form lösen und Form abheben.
4. Torte dekorativ mit den Herzen belegen.

ZUTATEN FÜR 1 HERZ MIT LÄNGS-SEITE 18 CM DURCHMESSER

Mascarinoboden:

- 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