

VANILLE-KIRSCHHERZ FÜR MAMA

Kein Scherz, sondern Kirschherz

Backofen auf 210°C Umluft vorheizen.

Für die Mandelbiskuits Zucker mit vier Eiweiß und Salz zu stabilem Schnee schlagen. Butter erhitzen und mit Eiern, Zucker, Mehl, Backpulver und Mandeln verrühren, ein Drittel des Eischnees kräftig unterrühren, den Rest vorsichtig unterheben.

Drei Herzböden (am besten mit dem Spritzbeutel) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Um einen Boden die Herzform stehen lassen und 150 g Kirschen aufstreuen. Die Böden etwa 10 Minuten leicht hellbraun backen, sofort vom heißen Backblech ziehen, kalt stellen oder anfrieren. Vom Backpapier lösen und auf ein größeres Stück Backpapier mit der Hautseite nach unten legen.

Für die Tränke Kirschsafft mit Zucker, Kakao und löslichem Kaffeepulver einmal aufkochen, abkühlen lassen.

Für die Bayerische Creme 160g Sahne mit Milch und Zucker aufkochen. Eigelb verrühren und die Sahnemasse vorsichtig abbinden, dabei nicht mehr richtig kochen, sonst gerinnt das Eigelb, kalt stellen.

300g Schlagsahne steif schlagen (evtl. mit Sahnesteif, wer keine Gelatine verwenden möchte). Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen (nicht kochen) und unter die abgekühlte Creme rühren, dann zügig ein Drittel der Schlagsahne unterrühren, den Rest vorsichtig unterheben.

In den Herz-Tortenring mit den Kirschen darauf ein Drittel der Creme einfüllen, nochmals 100g Kirschen einstreuen. Den zweiten, getränkten Boden auflegen, 2. Drittel Creme einfüllen, den 3. getränkten Boden einlegen. Mit dem letzten Drittel Creme die Form auffüllen und glatt streichen. Ins Gefrierfach stellen.

Mandelblättchen leicht mit Puderzucker bestauben und auf ein Blech mit Backpapier legen. Im 180°C heißen Ofen hellbraun rösten. Torte nach 1-2 Stunden im Gefrierfach aus dem Ring lösen, mit einem aufgelegten kleineren Herzring Kirschen in einer Herzform einstreuen (am besten mit etwas Tortenguss fixieren). Den Rest des großen Herzes mit gehobelten, gerösteten Mandeln dekorieren.

MANDELBÖDEN

(Herzform ca. 24 cm oder runde Springform)

MANDELBISKUIT

(für 3 flache Herzböden)

120g Zucker

4 große Eiweiß

Prise Salz

4 Eier

30g Zucker

60g Mehl

Kleine Msp. Backpulver

240g Mandeln, fein gemahlen

40g Butter

TRÄNKE

40g Kirschsafft

10g Zucker

4g Kakao

1g löslicher Kaffee

BAYERISCHE CREME

460g Sahne

140g Milch

75g Zucker

4 Eigelb

5 Blatt Gelatine (oder 3 Päckchen Sahnesteif)

ca. 200g Kirschen

ca. 200g Mandelblättchen

ca. 20g Puderzucker

ca. 50g gehobelte Mandeln