

ERDBEER MANGOHERZ

Mama ist die Beste – aber bekommt sie auch das größte Stück?

Backofen auf 210°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Boden Eigelb, Zucker, Wasser, Salz und Vanillezucker aufschlagen.

Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, unter die Eigelbmasse heben. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterziehen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 10 Min. leicht hellbraun backen, vom Blech ziehen, auskühlen lassen.

Für das Erdbeer-Mangopüree Erdbeeren pürieren, Mango pürieren. Die Pürees zusammenfügen und mit Vanillezucker und Zitronensaft mischen.

Schokolade im Wasserbad auflösen, den Boden in drei Herzformen ausstechen, einen Boden mit Schokolade bestreichen, fest werden lassen und umdrehen. Mit einem Herztortenring umstellen und mit etwas Erdbeer-Mangopüree bestreichen.

Für die Erdbeersahne Erdbeeren pürieren und mit Zucker und Zitronensaft mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen (nicht kochen) und unter das Püree rühren. Schlagsahne steif schlagen und sofort vorsichtig unterheben.

Ein Drittel Creme in den Tortenring einfüllen, in die Mitte einen mit Püree bestrichenen Boden einlegen, wieder ein Drittel Creme aufstreichen, diesen Vorgang mit dem dritten Boden wiederholen.

Die Torte nach 1-2 Std. aus dem Ring lösen und mit Erdbeeren und Mango dekorativ belegen. Mit 250ml Tortenguss oder 200g Wasser- / Mangopüreeemischung, die mit 2 Blatt eingeweichter Gelatine gebunden wird, abglänzen.

Marzipanrohmasse 1:1 mit Puderzucker verkneten, das Herz dekorativ mit einem Marzipanrand einfassen und ein Marzipanschild „Für Mama“ auflegen. Nach Belieben mit Zuckerdekor ausgarnieren.

*Eine Herz-oder Springform
Ø 24cm*

MARZIPAN-BISKUIT

*4 Eigelb
70g Zucker
20g Wasser
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
7 Eiweiß
90g Zucker
120g Mehl
1 Msp. Backpulver*

ERDBEER-MANGOPÜREE

*80g Erdbeeren
60g Mango
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zitronensaft*

ca. 50g Schokolade

ERDBEERSAHNE

*270g Erdbeeren
80g Zucker
30g Zitronensaft
5 Blatt Gelatine*

DEKORATION

*Einige Erdbeeren &
Mangostücke
250g Tortenguss*

ODER

*200g Wasser- /Mango-
püree-Mischung
2 Blatt Gelatine*

*220g Marzipanrohmasse
250g Puderzucker*

Zuckerdekor nach Belieben