

Amaretto-Herzen

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Teig:

- 4 Eier
- 4 EL Wasser
- 130 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 70 g Mehl
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 60 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 20 g Kakaopulver ungesüsst

Füllung:

- 2 dl Rahm
- 1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
- 50 ml Amaretto (Mandellikör)

Garnitur:

- 1 dl Crème double (Doppelrahm, 45% Milchfett)
- 7 g Butter
- 75 g Zartbitterschokolade
- 75 g Milchsokolade
- 1 Pck. Dr. Oetker Streusel Schoko-Geschmack

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Herz-Ausstecher (Ø 7 cm). Einen Spritzsack.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eier, Wasser, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Epifin und Kakaopulver mischen, darübersieben und mit dem Gummischaber sorgfältig durchmischen.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen und während ca. 25 Minuten im unteren Teil des Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Das Biskuit vom Springformrand lösen und abkühlen lassen.

Das Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden und 24 Herzen ausstechen.

3 Füllung:

Rahm mit Rahmhalter aufschlagen. Bevor der Rahm ganz fest ist, Amaretto langsam dazugeben und weiterschlagen, bis der Rahm steif ist. In einen Spritzsack geben und vorne am Spritzsack ein kleines Stück abschneiden. Den Rahm auf 12 Herzen verteilen, mit den anderen Herzen belegen und etwas andrücken.

4 Garnitur:

Doppelrahm erwärmen, aber nicht kochen lassen, und Butter dazugeben. Die Schokolade grob hacken, dazugeben und rühren, bis alle Zutaten geschmolzen sind. Falls die Masse zu flüssig ist, kurz in den Kühlschrank stellen. Danach in einen Spritzsack füllen und die Herzen damit überziehen. Vor dem Servieren mit den Schoko Herzen beliebig verzieren.