

# Verpoorten Muttertagsherz

## Zutaten

Eine Sache des Herzens: Leckere Feierlikör-Rezepte zum Muttertag - in Herz gebackene Liebe ...



Für den Biskuit der Herztorte:

6 Eier  
150 g Zucker  
45 g Mondamin  
120 g Mehl  
60 g weiche gute Butter  
Salz  
Vanille  
Zitrone

Für die VERPOORTEN-Erdbeer-Sahne:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
250 ml Schlagsahne  
80 g Zucker  
100 g Erdbeeren, frisch, klein gewürfelt  
2 Blatt Gelatine, eingeweicht im kalten Wasser

## Zubereitung

1. Zuerst sollte der Biskuit gebacken werden. Dafür werden die Eier mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin erst warm, dann kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt.
2. Dann wird das gesiebte Mehl vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die aufgelöste, nicht zu heiße Butter nach gleicher Methode verarbeitet.
3. Diese Masse wird in die mit Backpapier am Boden ausgekleidete Herzform gefüllt und anschließend in dem mit 180°C vorgeheizten Backofen (Heißluft) gebacken. Backzeit: ca. 25 Min. Lassen Sie das Biskuit-Herz dann gut auskühlen.
4. Für die VERPOORTEN-Erdbeer-Sahne wird die Sahne mit dem Zucker steif geschlagen und mit den Erdbeeren vorsichtig vermischt.
5. Lösen Sie die eingeweichte Gelatine im GELBEN KLASSIKER auf dem Herd auf. Ziehen Sie dann die Sahne unter.
6. Nun wird das Herz zügig mit der Sahne bestrichen und ca. 30 Min. kaltgestellt.
7. Als Letztes werden die Erdbeeren nach Belieben auf dem Kuchen arrangiert und direkt serviert.

[Link zum Rezept: Verpoorten Muttertagsherz](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Verpoorten Muttertagsherz

[Link zum Rezept: Verpoorten Muttertagsherz](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)