

Erdbeerherz mit Eierlikörsahne

Zutaten

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

Für den Biskuitboden:

- 4 Eier
- 40 g Puderzucker
- 40 g Zucker
- 40 g Stärke
- 40 g Mehl

Für die Eierlikörsahne:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 ml Sahne
- 80 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- Außerdem 500 g frische Erdbeeren

26er Herz-Backform

Zubereitung

1. Für den Teig Eigelbe und Puderzucker schaumig schlagen. In einer weiteren Schüssel Eiweiß und Zucker steif schlagen. Stärke unter Rühren einrieseln lassen. Eigelbmasse unter den Eischnee ziehen. Mehl vorsichtig und zügig unterheben. Teig in eine gefettete Herz-Springform geben und bei 180°C 12 Minuten backen und auskühlen lassen.
2. Gelatine in Wasser einweichen. Sahne mit Zucker steif schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf ganz leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Eierlikör unter die Sahne heben und auf den Biskuitboden streichen. 2 Std. kaltstellen.
3. Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf der Eierlikörsahne verteilen. Am besten arbeitet man sich hierbei am Rand entlang von Außen nach Innen.



[Link zum Rezept: Erdbeerherz mit Eierlikörsahne](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (7/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de