

BLÄTTERTEIG HERZ MIT HIMBEERCREME



ZUTATEN:

für die Böden:

3 Rollen Blätterteig
Wiener Zucker Staubzucker Mühle

für die Creme:

70 g Schlagobers
100 g Joghurt
400 g Topfen
170 g Backzucker
1-2 Pkg. gefriergetrocknete Himbeeren

für die Dekoration:

frische Beeren (Himbeeren, Ribiseln,..)
Baiser
essbare Blüten
Macarons
Zuckerherzen



ZUBEREITUNG:

- 1) Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig rollenweise ausrollen und auf ein Backpapier geben. Eine Herz-Schablone anfertigen bzw. downloaden und damit ein Herz ausschneiden und mit Puderzucker bestreuen. Sowohl das große als auch das kleine Herz können verwendet werden.
Im vorgeheizten Backofen 7 Minuten backen. Die Herzen mit einem weiteren Blech beschweren (damit der Blätterteig nicht zu hoch aufgeht) und weitere 7-10 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.
- 2) Den Vorgang mit den anderen beiden Blätterteigrollen wiederholen. Die Blätterteigherzen vollständig abkühlen lassen. Die kleinen Herzen können übrigens mitgebacken werden und separat dekoriert werden.
- 3) Für die Creme Schlagobers steif schlagen. Topfen, Joghurt und den Backzucker dazugeben und gut verrühren. Die gefriergetrockneten Himbeeren fein mahlen und unterrühren, die Creme wird dadurch leicht rosa.
- 4) Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen.
- 5) Das erste Blätterteigherz auf ein Tortenteller legen und die Creme aufspritzen. Das zweite Herz auflegen und den Vorgang wiederholen. Das letzte Herz auflegen und wieder mit Creme dekorieren.
- 6) Das kleine Herz mit der restlichen Creme genauso vorbereiten.
- 7) Mit Baiser, Macarons, Himbeeren, Zuckerherzen und Blüten verzieren.