



Von [Dr.Oetker](#)
am 15.04.2009

"Mit einem Crunch-
Boden"

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Herzliche Muttertagsgrüße

Menüart: [Kaffeetafel](#)
Anlass: [Muttertag](#)
Zubereitungsart: [Kalt zubereiten](#)

Schwierigkeitsgrad: [gelingt leicht](#)
Zeitaufwand: [bis 60 Min.](#)
Tags: [Backen](#), [Kleingebäck](#)

Zutaten für 10 Portion(en)

Belag:

etwa 600 g Erdbeeren
70 g Zartbitterschokolade

Crunch-Boden:

80 g Zartbitterschokolade
50 g Nuss-Nougat-Creme
150 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Flakes

Creme:

100 g Erdbeeren
1 EL Zitronensaft
200 g kalte Schlagsahne
1 Päckchen Dr. Oetker Mousse à la Vanille

Für das Backblech oder Brett:

Backpapier

Zubereitung

Vorbereiten:

Auf das Backpapier 10 Herzen (siehe Schablone) mit einem Bleistift zeichnen. Backpapier auf ein Backblech oder Brett legen.

Crunch-Boden:

Zartbitterschokolade grob zerkleinern und mit der Nuss-Nougat-Creme im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Knusper Flakes in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und Flakes mit einer Teigrolle grob zerkleinern. Flakes mit einem Löffel unter die geschmolzene Schokolade rühren. Die Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Form der eingezeichneten Herzen drücken. Blech oder Brett etwa 45

Minuten in den Kühlschrank stellen.

Belag:

Erdbeeren waschen, Strunk gerade abschneiden, halbieren und zum Abtropfen auf doppelt gelegtes Küchenpapier legen.

Zartbitterschokolade grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen.

Geschmolzene Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Etwas Schokolade am Rand der Herzen aufspritzen und die Erdbeerhälften mit der Schnittfläche nach außen aufsetzen. An den Rundungen der Herzen große Erdbeerhälften in Form schneiden. Alle 10 Herzen fertigstellen und zum Festwerden nochmals 45 Minuten kalt stellen.

Mit der übrigen Schokolade Herzen oder beliebige Motive auf Backpapier spritzen und ebenfalls kalt stellen.

Creme:

Erdbeeren putzen, mit dem Zitronensaft in einen Rührbecher geben und pürieren. Einen weiteren Rührbecher heiß ausspülen. Schlagsahne und Cremepulver hineingeben und alles mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zunächst auf niedrigster und dann 3 Minuten auf höchster Stufe cremig schlagen. Erdbeerpüree kurz unterrühren. Creme in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen, eine etwa 1,5 cm große Ecke abschneiden. Creme in die vorbereiteten Herz-Erdbeerrahmen spritzen. Herzen etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Herztörtchen mit den Schokoladenornamenten verzieren.

Frisch zubereitet schmecken die Herzen am besten.

TIPPS:

Für "süßere" Herzen Vollmilchschokolade statt Zartbitterschokolade verwenden.

Ein großes Herz bekommt man, indem man statt der Törtchen eine große Herzform (Ø 24 cm) verwendet. Die restlichen Erdbeerhälften, die man nicht für den Erdbeerrand braucht, einfach auf den Crunch-Boden geben.

Anlage: Schablone