



Himbeer-Herz

mit Schmand

🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 60 min Kochzeit

🔥 2.041 kcal pro Portion

••• Schwer

👤 Sterneküche C. Rüffer



Zutaten

2 Portionen

135 g Butter

80 g Puderzucker

2 Eier

1 Pck Vanillezucker

1/4 Vanilleschote

30 g gemahlene Mandeln

225 g Mehl

50 g Zucker

1/2 Vanillepuddingpulver

500 g Schmand

250 g Himbeeren

1 Pck roter Tortenguss

2 Ei Zucker

1 Ei Puderzucker

1 Prise Salz

Zubereitung

- 1 Für das Himbeerherz zunächst einen Mürbteig herstellen. Dafür die Butter in Würfel schneiden und mit dem Puderzucker, 1 Ei, Vanillezucker, Prise Salz und dem Mark einer 1/4 Vanilleschote in einer Küchenmaschine glattrühren. Die gemahlene Mandeln und das Mehl zugeben und kurz und schnell verkneten.
- 2 Den Mürbteig in Klarsichtfolie einrollen und im Kühlschrank für 2 Stunden ruhen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Herzform mit etwas Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Den ausgerollten Mürbteig einlegen und etwas andrücken.
- 3 Überstehende Teigränder abschneiden und den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Zum Blindbacken die Herzform mit Backpapier belegen und mit Linsen oder gehackten Mandeln beschweren.
- 4 Den Backofen auf 190°C Unter- und Oberhitze vorheizen und den Mürbteig für 20 Minuten blind backen. Danach das Backpapier samt Linsen aus der Form nehmen. 1 Ei mit 50 gr. Zucker, Vanillepuddingpulver und Schmand verrühren und auf den Mürbteig bis kurz unter den Rand gießen.
- 5 Die Herzform wieder in den Backofen geben und in ca. 20 Minuten fertig backen. Im Anschluss den Kuchen für 3 Stunden kühl stellen. Das abgekühlte Schmandherz aus der Form lösen und mit den Himbeeren belegen.
- 6 Den roten Tortenguss mit Zucker verrühren und lt. Packung mit Wasser zum Kochen bringen. Das Himbeerherz mit dem Tortenguss benetzen und nochmals für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit etwas Puderzucker bestreut servieren.

Nährwerte

| | pro 100g | pro Portion |
|-----------------------------|-----------------|--------------------|
| Brennwert | 0kJ / 0kcal | 0kJ / 2.041kcal |
| Fett | 0g | 121g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0g | 71g |
| Kohlenhydrate | 0g | 202g |
| davon Zucker | 0g | 108g |
| Eiweiß | 0g | 32g |
| Salz | 0g | 3g |