Valentins Herz

Der Valentinstag ist ja immer eine zweigespaltene Sachen. Manche lieben ihn, andere können gar nichts damit anfangen. Ich lenge irgendwo in der Mitte dieser beiden Seiten. Unbedingt kaufen will ich nichts, daran backe ich. Heuer gibt es ein Valentins Herz.
Über so ein süßes Herz freut sich glaub ich jeder. Gebacken ist es auch ganz schnell. Verzieren kann man es je nach Lust, Laune und Vorliebe.

Valentins Herz

Zutaten:

- 5 Eier
- 220 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 125 ml Öl
- 125 ml Wasser
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 200 g Mascarpone
- 50 g Staubzucker
- 50 g Himbeer-Fruchtpüree (gibt es in der Obstabteilung im Kühlregal zB von Efko)
- 180 ml Schlag

Eier sehr schaumig schlagen (dauert ca. 10 min.) Zucker und Vanillezucker zugeben und weiterschlagen. Öl und Wasser langsam während man weiterrührt einfließen lassen.
Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen und über die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben.
Backblech mit Backformenspray einfetten, Teig darauf verteilen und in vorgeheiztes Rohr bei 180°C ca. 15-20 min. backen.
Auskühlen lassen.
Anschließend hat man einen großen Herzausstecher oder man bastelt sich eine Vorlage, indem man sich ein Herz am Computer malt, ausdruckt und ausschneidet. Mein Herz war ca. 16 cm hoch und 16 cm breit. Mit dieser Größe kann man 3 Herzen ausstechen.
Für die Creme Mascarpone cremig schlagen, Staubzucker und Fruchtpüree unterrühren. Schlag steif schlagen. 3 EL für die Deko beiseite geben.
Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Auf den ersten Boden Tupfen auf den Boden spritzen. Boden darauflegen, wieder Tupfen aufspritzen und mit dem letzten Boden abschließen.
Schlag in einen Spritzbeutel mit Sternztülle füllen und das Herz damit verzieren. Ich habe mein Herz noch mit weißer Schokoladeglasur und Himbeeren verziert.
Vom Kuchen bleibt natürlich einiges an Resttrücken über. Davon kann man prima Cake Pops machen.