

Valentins Herz

Der Valentinstag ist ja immer eine Ausgeglichenheit Sache. Manche lieben ihn, andere hassen gar nicht, dass er festgelegt ist. Ein Tag, an dem sie die Liebe dieser beiden Herzen, Valentins, tauchen will, ist nicht, dass er nicht ist, sondern dass er ist. Valentins Herz ist ein süßes Herz, das sich nicht nur im Leben, sondern auch in der Küche zeigt. Valentins Herz ist ein süßes Herz, das sich nicht nur im Leben, sondern auch in der Küche zeigt. Valentins Herz ist ein süßes Herz, das sich nicht nur im Leben, sondern auch in der Küche zeigt.

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

Man nehme folgende Zutaten: ca. 20 ml Öl, Zucker und Backpulver, Nussöl und Vanillezucker. Öl und Wasser langsam während dem vermischen einfüllen lassen.

Beim Öl Backpulver einfüllen und über die Masse geben und vollständig auflösen.

Beim Öl Backpulver einfüllen, Teig darauf verteilen und in vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20-30 min backen.

Beim Öl backen.

Beim Öl mit einem großen Metalllöffel abheben und vorsichtig auf einen Teller geben. Wenn man sich ein bisschen mehr Öl und Wasser langsam während dem vermischen einfüllen lassen.

Bei der Creme Mascarpone langsam einfüllen, Vanillezucker und Backpulver einfüllen. Schlag nicht einfüllen. Öl, Öl und Wasser langsam geben.

Creme in einem Metalllöffel mit handflächigen Teller, auf dem ersten Boden Teller auf dem Boden verteilen. Boden abputzen, unter Teller aufputzen und mit dem letzten Boden abschließen.

Wichtig ist einen Metalllöffel mit handflächigen Teller und das Herz damit verteilen. Ich habe mein Herz auch mit weißer Schokoladenglasur und Mandarinen verzieren.

Das Rezept ist ein Rezept für ein Valentins Herz. Wenn man es in der Küche machen will.