



Muttertagsherz



 Arbeitszeit: 30 Min

 Koch- & Backzeit: ca. 17 Minuten

 Portionen: 6

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Biskuit Teig

- ca. 400g Biskuit Teig (siehe Biskuit- Rezept, Link in der Rezeptbeschreibung)

Belag

- 1 Pck. Vanillepudding
- 500g Erdbeeren
- Mandelblättchen

Guss

- 250ml roter Fruchtsaft
- 15g Kartoffelstärke
- 20g Zucker

Zubereitung

Du brauchst für den Boden des Muttertagsherzes ca. 400g Biskuitboden. Für ein gutes Biskuit Rezept klicke [HIER](#). Den Biskuit wie im Rezept in einer Herzform backen und nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Vanillepudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Den ausgekühlten Vanillepudding ca. einen halben cm dick auf das Biskuit Herz oben und auf die Seiten streichen und die Ränder mit Mandelblättchen verzieren. Die Erdbeeren hälften und den Kuchen belegen. Für den Guss den Fruchtsaft zusammen mit Stärke und Zucker aufkochen und leicht abkühlen lassen. (als Alternative kann man natürlich auch einen Fertig- Guss verwenden) Den Guss anschließend mit einem Pinsel auf die Erdbeeren geben.

