

Blätterteigherzen

Ich habe für die Herzen einen Blätterteig gekauft. Ich habe 12 Herzen rausbekommen. Dies hängt aber von der Größe Eurer Ausstecher ab.

Zutaten:

2 Pck. Blätterteig

ca. 300g Erdbeeren

für die Vanillecreme:

500ml Milch

100g Zucker

2 Eier

2 Eigelb

65g Mehl

1 TL Vanillepaste oder das Mark einer Vanilleschote



Deko:

Roter Tortenguß

Optional: Sahne

Backzeit: bitte Temperatur auf der Blätterteigpackung beachten und goldgelb backen.

Zubereitung:

Aus dem Blätterteig stecht Ihr Euch pro Herz 3 Herzen aus. Aus 2 Herzen stecht Ihr mit einem kleineren Herzen nochmals ein Herz in der Mitte aus. Es sollte dabei aber ein Rand von 0,5cm bleiben.



Stecht den Boden der Herzen mehrmals ein, damit sie sich nicht wölben. Legt die Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt sie goldgelb.

Für die **Creme** gebt Ihr 400ml Milch in einen Topf und kocht diese auf. In der Zwischenzeit rührt Ihr das Mehl mit den restlichen 100ml Milch, den Eiern, den Eigelben, der Vanillepaste und dem Zucker glatt. Sobald die Milch kocht gebt Ihr die Mehl-Milch-Mischung unter ständigem rühren dazu. Nun kocht Ihr alles bei mittlerer Hitze auf, bis die Masse eindickt. Ist dies geschehen, füllt Ihr die Creme

in eine separate Schüssel um und deckt den Pudding mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche ab, so zieht er keine Haut.

In der Zwischenzeit putzt Ihr die Erdbeeren und entfernt das grün. Schneidet die Erdbeeren nun in Eure gewünschte Größe. Sobald die Herzen und die Creme ausgekühlt sind, gebt Ihr die Creme in einen Spritzbeutel und schneidet eine Spitze ab. So könnt Ihr die Herzen leichter befüllen. Sollte der Boden der Herzen doch etwas gewölbt sein, drückt Ihr diesen vorsichtig nach unten.

Befüllt nun die Herzen mit der Vanillecreme, gebt Eure Erdbeeren obendrauf. Bereitet den Tortenguss nach Packungsanleitung zu und gebt etwas davon über die Erdbeeren.

Gutes Gelingen!!!