



Rezept

## Weißes Schokoherz mit Erdbeeren

**Zutaten für 8 Stücke:**

- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 30 g feine Speisestärke
- 30 g Mehl
- ½ gestr. TL Backpulver
- 50 g geriebene Mandeln
- 100 g weiße Schokolade
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Päck. Sahnesteif
- 400 g Erdbeeren
- 3 EL Erdbeerkonfitüre
- 1 Herzbackform (für 1,0–1,4 l)

**Zubereitung:**

Eier trennen. Eiweiß mit 2 EL kaltem Wasser sehr steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb unter die Masse ziehen. Stärke, Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, unter die Eimasse heben. Nur den Boden der Herzform fetten, Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) ca. 20–25 Min. backen. Auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Schokolade in kleine Stücke hobeln. Sahne aufkochen, Schokolade darin auflösen. Erkalten lassen, dann für 10 Min. in den Gefrierschrank stellen. Sahnesteif unterziehen, Schokosahne zur Creme aufschlagen. Erdbeeren, waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Teig waagrecht halbieren. Unteren Boden mit ¼ der Creme bestreichen. ¾ der Erdbeeren darauf verteilen, oberen Boden aufsetzen. Restliche Creme darauf verteilen, per Löffelrücken wolkig aufhäufen. Konfitüre erwärmen, per Löffelstiel Linien über die Creme ziehen. Mit restlichen Erdbeeren verzieren.