



Rezepte & Kochstories

Autor: Sieglinde Pircher

Datum: 04.05.2021

Titel: Muttertags-Herz

Zutaten

Für den Mürbteig:

- 150g Butter
- 95g Zucker
- Zitronenabrieb
- 50g Ei
- 250g Mehl

Schweizer Buttercreme:

- 150g Eiweiß
- 250g Zucker
- 200g Butter
- 150g Mascarpone
- 10g Zitronensaft
- 30g Holunderblütensirup

www.gustelier.it - info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



Fertigstellung:

- Zitrone
- Bio- essbare Blüten
- Zucker- und Schokoperlen
- Schwarzbeer-Puder (gefriergetrocknete Früchte mixen)

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und dann in der Mitte eine Mulde drücken.
2. Zucker in die Mulde geben.
3. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit Zucker und Zitronenabrieb zusammen kneten.
4. Ei dazugeben.
5. Sobald die Butter-Zucker-Mischung gut zusammen geknetet ist, das Mehl dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Wichtig: Mürbteig nicht zu lange kneten, sonst wird die Butter zu warm und das Fett tritt aus. Teig wird brandig - bindet nicht mehr gut.
6. Mürbeteig gut mit Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen
Hinweis: Den Mürbteig kann man auch für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, in diesem Fall aber den Zucker mit der selben Menge Puderzucker verwenden.
7. Für die Schweizer Buttercreme: Eiweiß in eine Schüssel wiegen.
8. Zucker dazu wiegen und alles über ein Wasserbad auf 68°C erwärmen.
9. Mit einem Gummispatel am Schüsselboden rühren, damit das Eiweiß nicht gerinnt. Das Thermometer immer am Schüsselboden anliegen lassen.
10. Sobald die 68°C erreicht sind, die Masse mit einem Ruhrgerät auf höchster Stufe zu einem dickglänzenden Eischnee mit festen Spitzen aufschlagen bzw. kalt schlagen, kann etwas dauern (ca.10 Min.).
11. Unter ständigem Schlagen, die weichen Butterwürfel und den Mascarpone nacheinander unter die Masse rühren, bis eine samtige Creme entstanden ist.
12. Nun die Aromen wie Zitronensaft und Holunderblütensirup dazumischen.



13. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Kurz durchkneten und mit Hilfe von Ausrollschienen (oder zwei Holzstäben) zu einem flachen Teig ausrollen.
14. Die gewünschte Form auf den Teig legen und mit einem Messer ausschneiden. Mit dem restlichen Teig die Deko wie etwa Herzen oder Blumen für die Torte ausstechen.
15. Die ausgeschnittenen bzw. ausgestochenen Mürbteigformen auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit der Gabel einstechen.
16. Den Backofen auf 180°C Grad Heißluft vorheizen. Für etwa 6-8 Minuten im Backofen backen, herausnehmen und abkühlen lassen.
17. Die Buttercreme in einen Spritzsack füllen.
18. Die erste Schicht auf das Herz aufdressieren und das zweite Herz darüber setzen. Eine zweite Schicht der Buttercreme aufspritzen und nach Belieben mit Zitronenscheiben, bio-essbaren Blüten, Zucker- und Schokoperlen, dem Puder sowie den Mürbteigblumen und -herzen dekorieren.