



Valentinsherz mit Walnüssen und Erdbeeren



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	367 kcal	
Eiweiß:	6 g	Fett: 27 g
Kohlenhydrate:	31	

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 10 Minuten

Zubereitung:

1. Für den Boden Walnüsse etwa acht Minuten im Backofen bei 180 Grad rösten, abkühlen lassen und grob hacken.
2. Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Crème fraîche in einer anderen Schüssel mit einem Schneebesen steif schlagen, anschließend mit Zucker und Eiern verrühren.
3. Backpulver und Mehl sieben und in die Schüssel zu Ei, Zucker und Crème fraîche geben. Alle Zutaten mischen. Die grob gehackten Walnüsse nach und nach hinzufügen und verrühren.
4. Den Teig in eine eingefettete herzförmige Backform geben und ca. 40 Minuten bei 180 Grad backen. Nach dem Auskühlen vorsichtig aus der Form holen und vollständig auskühlen lassen.
5. Für die Kaffeecremefüllung weiche Butter mit einer Gabel zerdrücken und rühren.
6. Ei und einen Esslöffel Zucker in einen Topf geben und unter Rühren leicht anwärmen. Anschließend von der Wärme nehmen und so lange mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse schaumig ist.
7. Einen weiteren Esslöffel Zucker mit einem Esslöffel Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen. Den Ei-Zucker-Schaum hinzufügen, alles vermischen und abkühlen lassen. Anschließend die weiche Butter einrühren. Das Kaffeepulver in zwei Teelöffeln heißem Wasser auflösen und zur Mischung geben, ebenso die fein gehackten Walnüsse. Alle Zutaten vermengen und beiseite stellen.
8. Für die Kuvertüre Crème fraîche und Butter in einem Topf zum Köcheln bringen und die Schokoladenkuvertüre stückweise bei mittlerer Hitze darin schmelzen und verrühren. Abkühlen lassen und beiseite stellen.
9. Für die glasierten Walnüsse Zucker mit Wasser in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Walnüsse hinzugeben und im Karamell wenden. Butter hinzugeben und alle Zutaten vermischen. Die karamellisierten Walnüsse auf ein ausgelegtes Backblech geben und auskühlen lassen.
10. Den ausgekühlten Teig vorsichtig in drei gleichmäßige Kuchenböden schneiden. Die Kaffeecremefüllung gleichmäßig auf die Tortenböden streichen und schichten. Den Kuchen mit der Kuvertüre überziehen und im Kühlschrank trocknen lassen. Anschließend mit glasierten Walnüssen, Erdbeeren und Minzblättchen dekorieren.

Zutaten für 1 Portionen :

Für den Boden

- 2 Eier
- 90 g Zucker
- 120 g Crème fraîche
- 1 TL Backpulver
- 120 g Mehl
- 50 g kalifornische Walnüsse

Für die Kaffeecremefüllung

- 70 g Butter
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 2 TL Instantkaffeepulver
- 20 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
- Heißes Wasser

Für die Glasur

- 150 g Schokoladenkuvertüre
- 200 g Crème fraîche
- 20 g Butter

Glisierte Walnüsse

- 40 g kalifornische Walnüsse
- 30 g Zucker
- 1 1/2 TL kaltes Wasser
- 1 TL Butter

Zur Dekoration

- Erdbeeren
- Minzblättchen