



Red-Velvet-Herzen mit Mascarpone-Vanille-Creme



30 Min.



mittel



6 Herzen



ohne Nüsse

Schritt 1

Das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auskleiden. Mehl, Zucker, Kakao, Salz und Natron in einer Schüssel versieben. Eier, Olivenöl, Butter und Buttermilch verquirlen. Essig, Vanillepulver und Lebensmittelfarbe hinzufügen und nochmals verquirlen. Die flüssige Mischung zur Mehlmischung geben und unterheben, bis alles gut vermenget ist. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und 30–35 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, umdrehen und das Backpapier entfernen.

Schritt 2

Für die Creme Obers mit Zucker cremig, aber nicht steif aufschlagen. Mascarpone, Vanillepulver und Zitronenschale unterheben und kalt stellen. Creme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben.

Schritt 3

Jeweils 2 Stück verschieden große Herzen aus dem Kuchen ausstechen und auf je ein Herz die Creme in vielen kleinen Tupfern dressieren. Jeweils mit einem gleich großen Herzen belegen und beliebig mit der restlichen Creme verzieren. Nach Belieben mit einigen Bröseln vom Abschnitt des Kuchens und Zuckerherzen garnieren.

Zutaten

Für die Herzen

- ♥ 400 g Universal-Weizenmehl
- ♥ 350 g Zucker
- ♥ 1 Esslöffel Rohkakaopulver
- ♥ 0.5 Teelöffel Salz
- ♥ 1 Teelöffel Natron
- ♥ 2 Stück Eier
- ♥ 115 ml Olivenöl
- ♥ 140 g geschmolzene Butter
- ♥ 230 g Buttermilch
- ♥ 1 Esslöffel Weißweinessig
- ♥ 1 Messerspitze Vanillepulver
- ♥ 1 Esslöffel rote Lebensmittelfarbe

Für die Creme

- ♥ 150 ml Schlagobers
- ♥ 80 g Staubzucker
- ♥ 150 g Mascarpone
- ♥ 1 Messerspitze Vanillepulver
- ♥ 1 Teelöffel Bio-Zitronenschale

Außerdem



Zuckerherzen nach Belieben