



## Herzkuchen

### Zubereitung

Die Form einfetten und den Backofen auf 180 Grad aufheizen bei Umluft 160 Grad. Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Wenn das Eiweiß steif ist Zucker, Eier und 3 EL Wasser unterheben. Speisestärke mit Mehl und Kakao mischen und darüber stäuben und vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben. Den Teig in die Form geben und im Backofen ca. 30 min. backen.

Tortenboden komplett auskühlen lassen, dann den Boden 2 mal quer durchschneiden. Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Speisestärke mit etwas Saft verrühren. Den übrigen Saft im Kochtopf mit Vanillezucker aufkochen. Speisestärke dazugeben und unter ständigem Rühren nochmal aufkochen lassen bis der Saft dickflüssig ist. Dann vom Herd ziehen.

Ein paar schöne Kirschen heraussuchen und für die Deko zur Seite stellen. Die restlichen Kirschen und den Saft mischen und Auskühlen lassen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Den 1. Boden mit Rum beträufeln und mit der Kirschmasse bestreichen darüber noch etwas Sahne streichen. Den 2. Boden drauflegen und mit Rum beträufeln und mit der Kirschmasse bestreichen darüber noch etwas Sahne streichen. Den letzten Boden drauf geben und mit Sahne überziehen. Mit Schokolade und Kirschen verzieren.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Sabrina Steidl.**

### Zutaten

#### Für den Teig:

80g Mehl  
5 Eier  
Prise Salz  
80 g Zucker  
30g Speisestärke  
30g Kakaopulver

#### Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen etwa 750g  
5 TL Speisestärke  
1 Päckchen Vanillezucker  
400g Sahne  
1 EL Zucker  
4 EL Rum  
Butter für die Form  
Schokoladeraspeln und Kirschen für die Dekoration  
Herzform ca. 18 cm