

## Dessert mit Herz

Das Rezept von dem Dessert mit Herz steckt voller Liebe und ist nicht nur für Anlässe wie Valentinstag oder Muttertag etc. geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,7 h



## Zutaten

### Für die Herzen

150 ml	Fruchtsaft (rot)
3 Blätter	Gelatine

### Für die Creme

250 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
150 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 Blätter	Gelatine
20 g	<a href="#">Zucker</a>
5 g	<a href="#">Vanillezucker</a>
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Davon den Saft)

### Für die Dekoration

Nach Belieben	Zuckerperlen (optional)
---------------	-------------------------

## Zubereitung

1. Für das **Dessert mit Herz** zuerst die Gelatine für die Herzen nach Packungsanleitung einweichen.

2. Dann einen beliebigen roten Fruchtsaft im Topf erwärmen, aber auf keinen Fall kochen lassen (mittlere Temperatur).
  
3. Nun die Gelatine ausdrücken und in dem Saft auflösen.
  
4. Jetzt den Saft in eine flache Auflaufform (Maße ca. 23 x 15 cm) geben. Die Masse sollte nun so lange auskühlen, bis sie stichfest ist.
  
5. Als nächstes mit einem Herz-Ausstecher beliebig Herzen aus dem Gelee ausstechen.
  
6. Diese nun vorsichtig (am besten mit einer flachen Palette oder einem breiteren Messer) herausheben.
  
7. Dann die Herzen nach Belieben in die Innenwände zweier (glatter) Gläser (Füllmenge ca. 250-300 ml) anbringe. Tipp: Die Herzen am besten nicht zu hoch ins Glas setzen, damit die Creme später die Herzen komplett bedeckt.
  
8. Danach den Joghurt mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.
  
9. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.
  
10. Nun die Gelatine in einem Topf erwärmen (nicht kochen) und ein paar Esslöffel von dem Joghurt nach und nach unterrühren.
  
11. Dann die Gelatine-Creme zurück zur restlichen Joghurtcreme geben und gründlich verrühren. Als nächstes des Schlagobers nach und nach unter die Creme heben.

12. Diese nun auf die 2 Gläser verteilen und ca. 4 Stunden (noch besser über Nacht) im Kühlschrank stehen lassen. Vor dem Servieren das Dessert mit Herz mit roten Perlen, Herzen oder Streuseln dekorieren. Dieser Schritt ist allerdings optional.

## **Tipp**

Wem die Portionen von dem Dessert mit Herz zu groß sein sollte, der kann die Menge der Creme auch halbieren und kleinere Herzen ausstechen. Zudem kann man zusätzlich ein paar Früchte unter die Creme heben. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.