Horst's Valentin-Herzen

Für vier Portionen		
Für den Mürbeteig:		
150 g Mehl	50 g Zucker	100 g Butter
1 Prise Salz		
Für die Glasur:		
$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Puderzucke	rote Lebensmittelfarbe
Für die Mascarpone-Creme:		
250 g Mascarpone	3 EL Zucker	2 cl Amaretto
Zum Anrichten:	100 g frische Himbeeren	4 Stiele Minze

Aus Mehl, Zucker, Butter und Salz einen Mürbeteig zubereiten, zu einem flachen Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten kalt stellen. Danach den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und acht große Herzen ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen zehn bis zwölf Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Zitrone auspressen. Einen Teelöffel Zitronensaft mit dem Puderzucker und einigen Tropfen Lebensmittelfarbe zu einer rosaroten Glasur verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit die Glasur nicht austrocknet. Mascarpone mit Zucker, Amaretto und dem restlichen Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit Hilfe eines Mixers schaumig fest aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kalt stellen. Vier der gebackenen Herzen mit der rosaroten Glasur bestreichen und beiseite legen. Auf die restlichen vier Herzen die Mascarponecreme spritzen. Die glasierten Herzen darauf legen und ganz leicht andrücken. Mit den Himbeeren und Minzeblättchen garnieren und auf einer großen Platte anrichten.

Horst Lichter am 14. Februar 2015