

DIE SÜSSE SUSI ORANGEN-HERZWINDBEUTEL

Zutaten:

Für den Brandteig:

70 g Butter,
20 g Zucker,
125 g Mehl,
1 Prise Salz,
1 Prise Salz,
4 Eier.

Für die Füllung (Schokoladencreme):

150 ml **DIE SÜSSE SUSI** Orangensaft,
50 g Puderzucker,
50 g Butter,
50 g Mascarpone,
100 g weiße Schokolade,
150 g Schlagsahne,
1 Päckchen roter Tortenguss,
1 Päckchen Sahnesteif.

Puderzucker zum Bestreuen der fertigen Herzen.

Zubereitung der Herzen:

- Den Ofen auf 220 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 250 ml Wasser, die Butter, den Zucker und die Prise Salz in einem Topf verrühren und aufkochen lassen.
- Sobald die Masse kochend ist wird das Mehl dazu gegeben.
- Alles muss jetzt gut durchgerührt werden, bis der Teig einen Kloß formt. Der Kloß löst sich vom Topfboden, Daher kommt der Name „Brandteig“, der Kloß wird abgebrannt.
- Den Topf nimmt jetzt von der heißen Herdplatte.
- Nun beginnt man das erste Ei mit dem Rührlöffel vollständig unter zu rühren.
- Die anderen Eier rührt man auf dieselbe Weise eins nach dem anderen unter.
- Den Teig in einen Spritzbeutel geben und kleine Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

- Im Backofen 15 – 20 Minuten goldgelb backen. Während dem Backen die Türe nicht öffnen.
- Die Herzen abkühlen lassen und in der Mitte aufschneiden.

Zubereitung der Füllung:

- 150 ml Orangensaft und das Päckchen Tortenguss verrühren.
- Puderzucker und Butter zu der Masse geben und kurz aufkochen lassen.
- Den Topf vom Herd nehmen.
- Die weiße Schokolade einrühren bis alles geschmolzen ist.
- Zum Schluss die Mascarpone unterrühren und im Kühlschrank kalt stellen für eine Stunde.
- Die Sahne mit dem Sahnesteif sehr fest schlagen und unter die Creme heben.
- Wir haben unsere Herzen mit Puderzucker bestreut.

Die Herzen mit Puderzucker bestreuen und servieren.

MIT VIEL LIEBE GELINGEN DIE HERZEN BESONDERS GUT!