



# Hjärtekaka

Ca 8 portioner



Genomsnitt



Ca 60 Min.



## Kakbotten:

4 dl vetemjöl  
1 dl florsocker  
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
150 g smör  
1 st ägg

## Fyllning:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse  
Jordgubbsmak  
2 1/2 dl mjölk kall

## Dekoration:

Efter behov Dr. Oetker Silver  
Pearls chocolate

Ca 2 - 4 msk Princess Lillifee 4-  
mix

Ca 1 - 2 dl färska jordgubbar och  
hallon

## 1 Kakbotten:

Blanda vetemjöl, socker och vaniljsocker i en skål. Skär smöret i tärningar och blanda med fingertopparna till en smulig massa. Tillsätt ägget och blanda tills du har en smidig deg. Läggen i en plastpåse och lägg i kylan i ca 30 minuter. Värm ugnen till 200 ° C.

## 2 Rita ett hjärta på en bit kartong, ca 30 cm brett och klipp ut det. Kavla ut degen så tunn som möjligt. Använd mallen och skär ut tre hjärtan. Grädda i ca 10 minuter eller tills bottenarna får en vacker, gyllene färg.

## 3 Fyllning:

Häll mjölken i en skål. Vispa ned jordgubbsmousse och vispa i fyra minuter med elvisp till en tjock och fluffig mousse.

## 4 Häll moussen i en spritspåse med slät tyll. Lägg en botten på ett tårnfat. Spritsa på mousse och lägg på nästa botten. Upprepa två gånger. Ställ kakan i kylskåpet några timmar eller över natten för att mjuka upp kakbottnarna. Dekorera med strössel och färska bär efter tycke och smak.

