**Muttertagsherz mit Erdbeeren**

**Teig**: 3 Eier, 3 EL heißes Wasser, 100 g Zucker, 190 g Mehl

**Belag**: 2 EL Erdbeerkonfitüre, 300 g Erdbeeren

**Creme**: 500 g Naturjogurt, Zucker nach Belieben Butter-Vanille-Aroma, 6 Blatt Gelantine, 500 ml Sahne

**Garnitur**: 3 TL Erdbeerkonfitüre, 200 g Erdbeeren

Herzförmige Kuchenform mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier und Wasser schaumig schlagen. Zucker nach und nach zugeben. Weiterschlagen, bis Masse dick-cremig ist. Mehl sieben und vorsichtig unterheben. In Form geben. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Gelantine einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Gelantine auflösen, Jogurt unterheben. Alles in Rührschüssel geben. Nach Geschmack süßen und Vanille-Aroma dazu. In Kühlschrank, bis Masse geliert ist. Biskuitboden aus der Form nehmen. Sahnesteif schlagen. 2-3 EL in Spritzbeutel geben. Rest unter Joghurtmasse heben. In Kühlschrank geben. Biskuitboden einmal durchschneiden. Kuchenboden mit Konfitüre bestreichen und Erdbeerhälften drauf verteilen. Deckel drauf legen. Rundherum übrige Creme bestreichen. Mit Erdbeerkonfitüre marmorieren und mit Erdbeeren und Sahne verzieren.

