

Rezept

Diamondhearts

Ein Rezept von Diamondhearts , am 18.12.2025

Zutaten

Für das große Herz

- 150 g** pinker Candy-Melts Süßigkeiten als Überraschung unter dem Herz

Für ca. 8 kleine Herzen

- | | |
|--|---|
| 150 g heller oder dunkler Tortenboden | 30 g weiche Butter |
| 35 g Puderzucker | 70 g Doppelrahmfrischkäse |
| 200 g weiße Candy-Melts | optional eine zweite Farbe Candy-Melts für
gemusterte Herzen |

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 großes und 8 kleine Diamondhearts | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

Für das große Herz

1. Candy Melts in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen. Flüssige Masse in die Form geben und mit den Händen hin und her bewegen, sodass sich die flüssigen Candy-Melts überall gut verteilen. Für ca. 10-15 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen und dann vorsichtig auf der Form lösen.
 2. Als Überraschung einige Süßigkeiten unter dem Diamondheart platzieren. Das Schokolade-Herz kann nun mit einem kleinen Holzhammer kaputt geschlagen werden und die Überraschung ist perfekt!

Für die kleinen gefüllten Herzen

- 3.** Den Tortenboden fein zerkrümeln. Butter, Puderzucker und Frischkäse verrühren und anschließend mit einem Löffel nach und nach so viel Frischkäsecreme unter die Brösel rühren, bis die Masse gut formbar ist. Sie darf aber nicht zu feucht sein und beim Formen nicht an den Händen kleben.
 - 4.** Candy Melts in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel etwas der flüssigen Masse in die Mulden der Form geben und am besten mit einem Pinsel alles gut verteilen.
 - 5.** Für die gemusterten Herzen erst mit der zweiten Farbe und einem Pinsel Punkte in die Herzform tupfen, kurz trocknen lassen und dann mit der anderen Farbe ausfüllen. Dann für ca. 10-15 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

6. Kuchenmasse zu Kugeln formen, in die Herz-Mulden legen und mit den Fingern vorsichtig in die Ecken drücken. Herzen mit dem Rest der geschmolzenen Candy Melts verschließen. Für ca. 30 Minuten im Kühlschrank vollständig trocknen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen.