



Herz Torte zum Valentinstag

Zeit gesamt
1h 20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	200 g
Vanilleextrakt	1 TL
Weizenmehl, Type 405	100 g
Erdbeeren, tiefgekühlt	250 g
Himbeeren, tiefgefroren	250 g
Speisestärke	40 g
Wasser	2 EL
Tonkabohnenpaste	1 TL
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	8 TL
Kokospraline	10 St.
Zuckerstreudekor	2 EL
Schokoladendekor	12 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Sieb, Spritzbeutel, SILVERCREST Küchenmaschine, Herzbackform

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und stelle einen Herz-Backring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

Tipp: Du kannst die Torte auch in einer runden Form mit 28 cm Durchmesser backen oder auf einem eckigen Blech und sie dann zuschneiden.

2. Biskuit

Verrühre die zimmerwarmen Eier mit 100 g Zucker, 1 Prise Salz und Vanilleextrakt in etwa 10 Minuten schaumig. Siebe das Mehl dazu und hebe es kurz unter.

Tipp: Verwende Backmehl, dann reicht es, wenn du die Masse nur etwa 3-5 Minuten rührst und du musst das Backmehl nicht sieben.

3. Boden backen

Fülle den Teig in den Backring, streiche ihn glatt und backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 20 Minuten.

4. Boden backen

Gib die tiefgefrorenen Beeren mit 100 g Zucker in einen Topf und lasse sie bei niedriger Hitze leicht auftauen. Zerdrücke sie dann mit einem Wacker und lasse sie bei hoher Hitze aufkochen. Verrühre die Stärke mit dem Wasser und gib sie zu den Beeren. Kuche die Masse für ein paar Minuten, bis sie eindickt. Nimm sie dann vom Herd, streiche sie nach Belieben durch ein Haarsieb und lasse sie vollständig abkühlen. Stelle sie dazu gerne in den Kühlschrank.

5. Fruchtcreme

Verrühre etwa zwei Drittel der kalten Fruchtmasse mit der Tonkapaste und dem Quark. Füge langsam die Sahne hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Rosettentülle.

6. Fruchtcreme

Schneide den Biskuit einmal waagrecht durch und setze den unteren Boden auf eine Tortenplatte. Verstreiche die übrige Fruchtmasse auf dem Boden und an der Unterseite des zweiten Bodens. Spritze die Hälfte der Fruchtcreme in Tupfen oder als Girlande auf den unteren Boden. Lege den zweiten Boden vorsichtig auf die Creme und spritze die übrige Creme dann dekorativ darauf.

7. Dekoration

Dekoriere die Torte mit den Raffaellos und dem Streu- und Schokoladendekor. Stelle sie bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Dekoriere die Torte erst kurz vor dem Servieren, damit die Dekoration nicht zu weich wird und keine Feuchtigkeit zieht. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	235 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g