

### Rezept

## Herztorte

Ein Rezept von Herztorte, am 29.04.2024

#### **Zutaten**

**6** Eier (L) **100 g** Butter

**150 g** + 5 EL Zucker **150 g** Mehl

200 g Sahne 250 g Erdbeeren

**2 EL** frisch gepresster Limettensaft **300 g** Doppelrahmfrischkäse

Fett für die Form

## **Rezeptinfos**

Portionsgröße 1 Herzform von ca. 1 l Inhalt (12 Stücke) | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 380 kcal

# **Zubereitung**

- 1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Eier trennen. Butter schmelzen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe und 150 g Zucker mit dem Handrührgerät dick-schaumig rühren. Die Butter unterrühren. Mehl und Eischnee dazugeben und nur kurz unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen. In der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und mit einem langen Messer quer halbieren.
- 2. Die Sahne steif schlagen. Erdbeeren waschen und putzen, mit 2 EL Zucker und Limettensaft pürieren. Ein Drittel davon mit Frischkäse und 3 EL Zucker verrühren, die Sahne untermischen. Etwa 3 EL von dem übrigen Püree beiseitestellen. Die untere Tortenbodenhälfte mit restlichem Erdbeerpüree bestreichen, die obere Hälfte daraufsetzen. Die Torte rundherum mit Frischkäsecreme bestreichen.
- 3. Übriges Püree tröpfchenweise auf der Torte verteilen. Nach Belieben mit einem Holzstäbchen mit der Creme vermischen, sodass ein Muster entsteht. Bis zum Servieren kühl stellen.