

## Rezept

# Herztorte

Ein Rezept von Herztorte, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>6</b> Eier (L)	<b>100 g</b> Butter
<b>150 g</b> + 5 EL Zucker	<b>150 g</b> Mehl
<b>200 g</b> Sahne	<b>250 g</b> Erdbeeren
<b>2 EL</b> frisch gepresster Limettensaft	<b>300 g</b> 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.