

Rezept

Muttertags-Herz-Torte

Ein Rezept von Muttertags-Herz-Torte, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Biskuitteig:

½ Bio-Orange	8 Eier (M)
160 g Puderzucker	Salz
200 g Mehl	1 TL Backpulver

Für die Creme:

250 g Mascarpone	80 g Puderzucker
250 g Magerquark	200 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker	2 Pck. Sahnefestiger

Dekorationsvorschlag:

Himbeeren	Macarons
Baisertuffs	Blüten

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal, 13 g F, 8 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Orange heiß waschen, abtrocknen und etwa 2 TL Schale fein abreiben. Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Eier, Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Orangenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit einem Teigschaber in zwei Portionen vorsichtig unter die Eimasse heben. Den Teig zu gleichen Teilen auf die Backbleche geben und sehr gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 10 Min. backen. Die fertigen Böden herausnehmen und auf Kuchenrosten auskühlen lassen.
3. Mascarpone mit Puderzucker glatt verrühren, den Quark kurz untermischen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen und unter die Mascarpone-Quark-Mischung rühren. Die Creme in den Spritzbeutel füllen.
4. Himbeeren verlesen, kurz abbrausen und abtropfen lassen. Das Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Aus jedem Boden mittels Schablone ein Herz ausschneiden.

5. Den ersten Boden auf eine Platte legen und Cremetupfen aufspritzen. Das zweite Herz vorsichtig auflegen und die restliche Creme in Tupfen darauf verteilen. Himbeeren, Macarons und Blüten auf den Tupfen drapieren. Die Torte für 30 Min. kühl stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit einer Muttertags-Girlande verzieren.