

Rezept

Valentine-Heart-Torte

Ein Rezept von Valentine-Heart-Torte, am 19.04.2024

Zutaten

Für die Böden:

300 g Mehl	20 g Kakaopulver
Salz	200 g kalte Butter
100 g Puderzucker	1 Ei (M)
100 g Zartbitter-Schokolade	

Für die Buttercreme:

280 g Erdbeeren	200 g Zucker
3 Eiweiß (M)	Salz
400 g zimmerwarme Butter	5 Tropfen flüssige Lebensmittelfarbe (rot)

Ausserdem:

2 Herzsablonen (21 × 18 cm und 9 × 7 cm, siehe Rezept-Tipp)	1 Spritzbeutel mit Lochtülle (1-1,5 cm)
	1 Spritzbeutel mit Sterntülle (1-1,5 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal, 45 g F, 5 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Mehl, Kakao und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes krümelig vermischen. Puderzucker und Ei zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kühl stellen.
2. Den Teig in drei Portionen aufteilen und auf Backpapier jeweils 4 mm dick ausrollen. Mittels Schablone drei große Herzen ausschneiden und mithilfe der kleineren Schablone deren Mitte herzförmig heraus schneiden. Teigreste entfernen. Herzen mit dem Backpapier auf Backbleche ziehen und 30 Min. kühl stellen.
3. Ofen auf 180° Grad vorheizen. Die Herzen nacheinander für jeweils 10-12 Min. backen. Auf Kuchenrosten auskühlen lassen.
4. Erdbeeren abbrausen, entkelchen und würfeln. Erdbeerwürfel und Zucker in einem Topf erhitzen. Die Fruchtmasse 2 Min. köcheln lassen, dann pürieren und durch ein Sieb streichen.

5. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Das heiße Püree nach und nach unterziehen und so lang rühren, bis die Konsistenz cremig ist. Die Hälfte der Creme in den Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Den Rest dunkler einfärben und in den zweiten Spritzbeutel füllen.
-
6. Schokolade hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Herzen damit bestreichen. Das erste Herz auf eine Platte legen und die Cremes aufspritzen. Dann nacheinander das zweite und dritte Herz auflegen und mit Cremetupfen verzieren. Nach Belieben mit Schokoraschel bestreuen. 30 Min. kühl stellen.