

Erdbeer-Herz

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

100 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
2 TL Kakaopulver
60 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 EL Milch
etwa 30 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Quark-Rahm-Crème:

200 g Erdbeeren
250 g Magerquark
2 EL Zitronensaft
70 g Zucker
600 g Rahm, kalt
3 Beutel Dr. Oetker Gelatine express

Zum Verzieren:

rote Johannisbeeren
Erdbeeren
Himbeeren

1 Vorbereiten:

Boden der Herz-Springform (Ø 25 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Tortenplatte bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver und Kakaopulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Speiseöl und Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedriger Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form geben und Raspelschokolade aufstreuen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 20 Min. backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Erkalteten Boden vom Backpapier lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Gesäuberten Herz-Springformring darumstellen.

3 Quark-Rahm-Crème:

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Quark, Zitronensaft und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Rahm steif schlagen, dabei während des Aufschlagens Gelatine express einrieseln lassen. Zuerst den Rahm, dann die Erdbeerwürfel unter die Quarkcrème heben. Crème auf dem Boden gleichmässig verstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Zum Verzieren:

Springformrand lösen und entfernen. Johannisbeeren und Erdbeeren waschen, Himbeeren verlesen. Die Beeren nach Belieben auf die Torte legen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben Raspelschokolade mit Hilfe einer Teigkarte an den Rand der Torte geben.