

# Herz-Torte

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Teig:

400 g Mehl  
100 g Puderzucker  
1 TL Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Butter  
1 Ei

### Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Crème Framboise  
1 ½ dl Rahm, kalt  
2 dl Wasser

### Dekoration:

Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix  
Erdbeeren  
Himbeeren

## 1 Vorbereiten:

Herz (ca. 24 cm) auf Karton oder Papier aufzeichnen und zuschneiden.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**

## 2 Teig:

Mehl, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Butter in Würfel schneiden, begeben und zu einem krümeligen Teig mischen. Ei hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einem Backpapier etwa 3 mm dick ausrollen. Vorlage auflegen und Herz zuschneiden. Boden mit Backpapier auf Backblech ziehen. Drei Böden herstellen und goldgelb backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

**3 Füllung:**

Crème nach Packungsanleitung zubereiten. Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben. Einen Boden auf eine Kuchenform legen. Crème-Tupfen auf Boden spritzen, zweiter Boden auflegen und Vorgang zweimal wiederholen. Den Kuchen für ein paar Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**4 Dekoration:**

Torte vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren, Himbeeren und etwas Streudekor nach belieben dekorieren.