

Herztorte mit Rahm-Quark-Crème und Himbeeren

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Biskuitteig:**

125 g Butter, weich
80 g Zartbitter-Kuvertüre
70 g Puderzucker gesiebt
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Grösse M)
100 g Mehl
1 ½ TL Dr. Oetker Backpulver
10 g Kakaopulver

Zum Bestreichen:

2 EL Himbeerkonfitüre passiert

Quark-Rahm-Crème:

250 ml Schlagrahm flüssig
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
500 g Quark (20% Fettanteil)
70 g Puderzucker gesiebt
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Zitronensaft
250 g Himbeeren vorbereitet

Zum Verzieren:

250 ml Schlagrahm flüssig
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 125 g Himbeeren vorbereitet
Schoko-Decor, nach Belieben

1 Vorbereiten:

Den Backofen vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biskuitteig:

Für die Masse Butter mit erwärmter Kuvertüre, Puderzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Einen Herz-Backrahmen (24 cm Ø) auf das vorbereitete Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben.

Backzeit: etwa 18 Minuten

3 Den Tortenboden auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen.

④ **Zum Bestreichen:**

Den erkalteten Tortenboden mit Himbeerkonfitüre bestreichen und mit dem Herz-Backrahmen umstellen.

⑤ **Quark-Rahm-Crème:**

Schlagrahm mit 1 Beutel Gelatine express steif schlagen. Quark mit 1 Beutel Gelatine express verrühren. Puderzucker mit Vanillin Zucker und Zitronensaft unter die Quarkmasse rühren und den geschlagenen Rahm unterheben. 1/3 der Crème auf den Tortenboden streichen. Die Himbeeren darauf verteilen und etwas in die Crème drücken. Die übrige Crème auf den Himbeeren verteilen und glatt streichen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

⑥ **Zum Verzieren:**

Schlagrahm mit Vanillin Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle füllen und Tuffs auf die Torte spritzen. Die Torte nach Belieben mit Himbeeren und Schoko-Dekor fertig verzieren.