


Herztorte mit Schoggi Glasur

etwa 12 Portionen

 gelingt leicht bis zu 40 Min.**Zutaten:****Teig:**

150 g Milkschokolade
150 g weisse Schokolade
200 g Butter oder Margarine, weich
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
140 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
50 g Kakaopulver
4 EL Milch

Glasur:

150 g dunkle Schokolade
etwa 70 ml Wasser
45 g Zucker

Dekoration:

Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

1 Vorbereiten:

Herz-Springform (Ø 25 cm) fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Für den Teig beide Schokoladensorten hacken. Jeweils 50 g weisse und Milkschokolade davon abnehmen und nach Packungsanleitung zusammen im Wasserbad schmelzen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Anschliessend die geschmolzene Schokolade unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die gehackte Schokolade unterheben.
Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 50 Minuten

Kuchen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann den Springformrand lösen. Den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Glasur:

Schokolade hacken. In einem Topf Wasser mit dem Zucker aufkochen. Die Schokolade einstreuen und mit einem Schneebesen glatt rühren.

Mitgebackenes Backpapier vom Kuchen abziehen.

Das Herz mit der Glasur überziehen. Mit Streudekor verzieren und den Guss fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kuchen nach Belieben mit [Buchstaben-Guetzli](#) verzieren.
- Der Kuchen kann auch in einem Herzbackrahmen (22 cm) auf einem mit Backpapier belegten Backblech gebacken werden.
- Ist keine Herz-Form vorhanden, kann der Kuchen auch in einer runden Springform (ca. Ø 24 cm) gebacken und nach dem Auskühlen zugeschnitten werden.