

Valentinstags-Herz

etwa 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für den Teig:

220 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
4 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver (12 g)
220 g Zucker
3 Eier
300 g Rahm
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Für die Glasur:

200 g Zartbitterschokolade
60 g Zucker
7 EL Wasser (85 g)

Für die Dekoration:

etwa 100 g Dr. Oetker Marzipan
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) rot

1 Vorbereiten:

Boden der Herz-Springform (Ø 25 cm) fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Alle Zutaten, ausser der Raspelschokolade, in eine Rührschüssel geben. Mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Raspelschokolade unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

3 Boden in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den

Kuchen aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier unterlegten Kuchenrost legen.

4 Glasur:

Schokolade klein hacken. Zucker und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Kuvertüre untermischen und so lange rühren, bis die Masse glänzt. Guss auf den Kuchen geben und vorsichtig so bis über den Rand streichen, dass dieser auch überzogen ist.

5 Dekoration:

Marzipan mit roter Lebensmittelfarbe einfärben, evtl. Puderzucker unterkneten. Marzipan zu beliebigen Herzformen verarbeiten und auf die Torte legen, z. B.:

Ausgestochene Herzen:

Marzipan zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln dünn ausrollen und beliebige Herzen ausstechen.

Zucker-Hezen:

Ausgestochene Marzipan-Hezen mit etwas Wasser bestreichen und von einer Seite in Zucker drücken.

Geformte Herzen:

Marzipan in beliebig grosse Stücke teilen. Je 2 gleich grosse Stücke zunächst zu Kugeln, dann zu Kegeln formen. Die Kegel aneinanderlegen und so drücken und zusammenrollen, dass ein Herz entsteht. Für geformte Zucker-Hezen einen oder beide Kegel mit etwas Wasser bestreichen und in Zucker wälzen, dann wie beschrieben zu Herzen formen.

weitere Dekorations-Varianten:**Schokoladen-Dekoration:**

Etwa 50 g Zartbitter-Schokolade fein reiben. Entweder Herz-Ausstecher auf die Torte legen und diese mit etwas Schokoladeraspeln ausfüllen oder die gesamte Torte damit bestreuen und dann zusätzlich mit beliebigen Fondant-Hezen verzieren.

Kakao-Dekoration:

Die Torte mit Dr. Oetker Kakao bestreuen und mit beliebigen Fondant-Hezen dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) gebacken werden.
- Dieser Kuchen eignet sich auch hervorragend für den Muttertag!
- Ohne Verzierung ist der Kuchen gefriergeeignet.
- Der Marzipan kann problemlos durch Rollfondant ersetzt werden.