

Beeriges Herz

Für die Herzform (24 cm):

etwas Fett

Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

50 g Weizenmehl

1/2 TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen



Außerdem:

etwa 3 EL Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Belag:

etwa 2 EL Aprikosenkonfitüre

150 g Himbeeren

150 g Blaubeeren

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 EL Zucker

250 ml Wasser

1. Vorbereiten: Die Herzform gut fetten und mit gemahlenden Mandeln austreuen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen, Aroma zugeben und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Backin und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Herzform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, anschließend auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Eventuell die Form beim Stürzen etwas aufklopfen.

3. Gehobelte Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett etwas anbräunen und zum Erkalten auf einen Teller geben. Aprikosenkonfitüre glatt rühren, bei großen Fruchtstücken evtl. durch ein Sieb streichen, und den Kuchen oben und am Rand damit einstreichen. Früchte verlesen und reihenweise abwechselnd auflegen.

4. Den Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Beeren verteilen. Mandeln an den Rand geben und den Guss fest werden lassen.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Servieren Sie eine Schlagsahne, mit Dr. Oetker Sahnesteif und Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif geschlagen, zu der Herztorte.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 7 g, Kh: 20 g, kJ: 688, kcal: 164