

Brownie-Herz

Für das Backblech:

Backpapier oder Backmatte
Herzbackrahmen (Ø 26 cm)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko Kuchen
200 g weiche Margarine oder Butter
4 Eier (Größe M)
50 ml Milch
50 g Walnüsse

Zum Verzieren:

25 g weiße Schokolade
50 g Walnüsse

1. Vorbereiten: Für den Teig die Walnüsse grob hacken. Backblech mit Backpapier (Backmatte) belegen und den Herzbackrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Teig: Backmischung in eine Rührschüssel geben, Fett, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Walnüsse kurz unterrühren. Teig in den Backrahmen füllen und glatt streichen und das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

3. Gebäck aus dem Backrahmen lösen und mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Kuchen erkalten lassen. Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen, Backpapier abziehen und zurück auf eine Tortengarnierscheibe oder Tortenplatte stürzen.

4. Verzieren: Weiße Schokolade in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und zum Schmelzen der Schokolade in ein heißes Wasserbad hängen. Inzwischen Herzen oder nach Belieben einen Schriftzug auf ein Blatt Papier zeichnen, darüber einen Bogen Backpapier legen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden, mit der geschmolzenen Schokolade die Motive aufspritzen und fest werden lassen. Fettglasur (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung schmelzen, eine Ecke des Beutels abschneiden, auf die Torte geben und mit einem langen Messer verstreichen. Motive aus weißer Schokolade mit einem flachen Messer lösen und dekorativ mit den Walnüssen auflegen. Guss fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 19 g, Kh: 23 g, kJ: 1.192, kcal: 284

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Die Torte kann einen Tag vor dem Verzehr zubereitet werden.
- Die Schokoladenmotive können auch direkt auf die Torte gespritzt werden.