

Schokoladen-Stracciatella-Herz

Für die Springform (Ø 28 cm):
etwas Fett

Für das Backblech:
Backpapier

Teig:
1 Backm. Dr. Oetker Schoko Kuchen
125 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
4 EL Milch

Belag:
1 Pck. Dr. Oetker Stracciatella Creme
250 g kalte Schlagsahne
40 ml Amaretto (Mandellikör)



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Torte kann einen Tag vor dem Verzehr zubereitet werden.
- Für die alkoholfreie Variante lassen Sie den Mandellikör einfach weg.

1. Vorbereiten: Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Teig: Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen, glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Gebäck vom Springformrand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden lösen, Kuchen erkalten lassen. Inzwischen eine Herzschablone in Größe des Bodens zurechtschneiden. **Erhöhen Sie die Backtemperatur.**

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

4. Schokoladenboden wieder zurückstürzen, Herzschablone auflegen und mit einem spitzen Messer das Gebäckherz ausschneiden und waagrecht einmal durchschneiden. Gebäckreste auf einem mit Backpapier belegten Backblech grob zerbröseln und im Backofen backen.

Backzeit: etwa 5 Min.

Gebäckbrösel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5. Belag: Stracciatella Creme nach Packungsanleitung, **aber mit** nur 250 g Sahne und Mandellikör, zubereiten und zuletzt etwa 3 EL der Brösel unterheben. Die Hälfte der Creme auf dem unteren Boden glatt streichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und restliche Creme mit der runden Seite eines Esslöffels wellenförmig aufstreichen. Übrige Gebäckbrösel auf der Creme verteilen. Fettglasur (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung schmelzen, eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und über die Torte sprenkeln. Torte bis zum Verzehr mind. 1 Std. kalt stellen und gut gekühlt servieren.



Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 16 g, Kh: 27 g, kJ: 1.192, kcal: 271