

Flammende Liebe

Für das Backblech:

Backpapier
Herzbackrahmen
etwas Fett

Knetteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine

Rührteig:

75 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Außerdem:

150 g Himbeerkonfitüre
1 EL Himbeergeist

Belag:

300 g tiefgekühlte Himbeeren
2 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
12 EL kaltes Wasser
150 g Puderzucker
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
3 EL Himbeergeist
300 g Joghurt
600 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

50 g weiße Schokolade
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif



etwa 20 Stück



aufwändig



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Sie können auch eine Oster-Himbeer-Torte backen. Hierfür den Ostereibackrahmen für den Knetteig auf 26 cm und den Rührteig auf 22 cm ausziehen. Die geschlagene Sahne in Eiform auf die Torte spritzen und nach Wunsch mit weißen Schokoladen-Eiern dekorativ belegen.

1. Vorbereiten: Himbeeren auftauen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf Backpapier in Größe des Herzbackrahmens (26 cm) ausrollen und auf das Backblech ziehen. Herzbackrahmen darumstellen und den Knetteig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

3. Backrahmen lösen und entfernen. Den Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Das erkaltete Backblech fetten, mit Backpapier belegen und den erkalteten, gesäuberten Herzbackrahmen (22 cm) daraufstellen.

5. Rührteig: Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen und das Blech in den Backofen schieben.

Herdeinstellung : siehe oben

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

6. Den Kuchen 10 Min. im Rahmen stehen lassen, dann den Rahmen lösen und entfernen. Das Rührteigherz mit dem Backpapier auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

7. Himbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Himbeergeist verrühren und den Knetteigboden mit knapp der Hälfte davon bestreichen. Das Rührteigherz waagrecht halbieren. Den gesäuberten Herzbackrahmen einfetten und mit einem Streifen Backpapier auslegen. Um den Knetteigboden stellen und den oberen Rührteigboden mittig daraufsetzen. Himbeeren pürieren. Die beiden Päckchen Gelatine jeweils getrennt nach Packungsanleitung quellen lassen.

8. Belag: Für die rote Creme 250 g pürierte Himbeeren in einer Rührschüssel mit 100 g Puderzucker, Crème fraîche und Himbeergeist mit einem Schneebesen verrühren. 1 Pck. eingeweichte Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Himbeermasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Für die rosa Creme 50 g pürierte Himbeeren in einer Rührschüssel mit 50 g Puderzucker und Joghurt mit einem Schneebesen verrühren. Zweites Päckchen Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Himbeermasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren.

9. Sahne steif schlagen. Wenn die Beläge anfangen zu gelieren, jeweils die Hälfte der Sahne unterheben. Die rote Creme im Herzbackrahmen auf beiden Böden glatt streichen. Mit Hilfe eines Teelöffels am inneren Rand des Herzbackrahmens die rote Creme nach oben ziehen, so dass eine "Flammen"-Optik entsteht. Die rosa Creme auf der roten Creme verteilen und bis zum Rand verstreichen. Eine Gabel spiralförmig durch beide Cremes ziehen. Den anderen Rührteigboden mit der Schnittfläche nach oben mittig daraufsetzen und in die Creme drücken, so dass er mit dem Belag abschließt. Übrige Konfitüre mit Hilfe eines Messers daraufstreichen. Den Kuchen mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

10. Auf die Schablone für die Verlobungstorte (siehe Anlage) Backpapier legen und mit Büroklammern zusammenheften. Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen und in ein Papierspritztütchen füllen. Eine sehr kleine Ecke abschneiden, die Schablone nachzeichnen, ausfüllen und kalt stellen.

11. Inzwischen den Backrahmen mit Hilfe eines Messers vorsichtig lösen und entfernen. Das erkaltete Schokoladen-Motiv vom Papier lösen und mit der Unterseite nach oben mittig auf das Herz legen. Sahne mit Vanillin-Zucker und

Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) geben. Die Sahne so auf den Rand spritzen, dass eine "Flammen"-Optik entsteht.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 24 g, Kh: 39 g, kJ: 1.690, kcal: 404

Anlage: Schablone

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.