

# Erdbeer-Herz

Dieser Kuchen in Herzform mit Erdbeeren besteht aus einer Quark-Sahne Creme. Jetzt Erdbeer Herz einfach selber backen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Herz-Springform (Ø 25 cm):

Backpapier  
Fett

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
2 TL Dr. Oetker Kakao  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
1 EL Milch  
etwa 30 g Dr. Oetker  
Raspelschokolade Zartbitter

### Creme:

200 g Erdbeeren  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
2 EL Zitronensaft  
70 g Zucker  
600 g kalte Schlagsahne  
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

### Zum Verzieren:

rote Johannisbeerrispen  
Erdbeeren  
Himbeeren

## Wie backe ich eine Erdbeer-Herz-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Form fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Speiseöl und Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedriger Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form geben und Raspelschokolade aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Erkalteten Boden vom Backpapier lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Gesäuberten Herz-Springformring darumstellen.

4 **Creme zubereiten:**

Erdbeeren waschen, putzen, und in kleine Würfel schneiden. Speisequark, Zitronensaft und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Sahne steif schlagen, dabei während des Aufschlagens Gelatine fix einrieseln lassen. Zuerst die Sahne, dann die Erdbeewürfel unter die Quarkcreme heben. Creme auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 **Verzieren:**

Springformrand lösen und entfernen. Johannisbeeren und Erdbeeren waschen, Himbeeren verlesen. Die Beeren nach Belieben auf die Erdbeer-Herz-Torten legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben Raspelschokolade mit Hilfe einer Teigkarte an den Rand der Torte geben.

