

Himbeer-Herzkuchen

Ein saftiger Schokoladenkuchen in Herzform mit Quark-Sahne-Creme, frischen Himbeeren und einer schnellen Schokoladen-Dekoration.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie backe ich einen fruchtig-cremigen Himbeer-Herzkuchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Herzbackrahmen (Ø 24 cm) auf das Backpapier setzen. Für den Teig Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Backofen vorheizen.

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

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Herzbackrahmen
Fett

Rührteig:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter
125 g weiche Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao

Zum Bestreichen:

2 EL Himbeerkonfitüre

Quark-Sahne-Creme:

300 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Zitronensaft
etwa 250 g Himbeeren

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 125 g Himbeeren
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem 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 Kakao mischen, zusammen mit der Kuvertüre kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rührteig in den Backrahmen füllen, glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 18 Min.

Herzbackrahmen lösen und entfernen. Den Schokokuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit Backpapier erkalten lassen.

3 Bestreichen:

Mitgebackenes Backpapier abziehen, Kuchen auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Herzbackrahmen darumstellen. Himbeerkonfitüre auf dem Schokokuchen verstreichen.

4 Quark-Sahne-Creme zubereiten:

Sahne mit **1 Btl.** Gelatine fix steif schlagen. Quark mit **1 Btl.** Gelatine fix verrühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft unter die Quarkmasse rühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. 1/3 der Quark-Sahne-Creme auf dem Boden verstreichen und die Himbeeren auf die Creme setzen. Himbeeren vorsichtig etwas in die Creme drücken. Übrige Creme auf den Himbeeren verteilen und glatt verstreichen. Himbeer-Herzkuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Himbeer-Herzkuchen verzieren:

Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Dicke Sahnetuffs auf die Quark-Sahne-Creme spritzen. Himbeeren verlesen. Himbeer-Herzkuchen mit Himbeeren und Schoko-Herzen verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.