

Mohn-Schokoladen-Creme-Herz

Saftiger Mohnkuchen mit einer Füllung aus weißer Schokoladen-Whiskey-Creme.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Herzform (Ø 24 cm):

Fett

Rührteig:

250 g weiche Butter oder

Margarine

50 g Zucker

4 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Creme:

2 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme

Weißer Schokolade

50 ml kalte Milch (4 EL)

400 g kalte Schlagsahne

125 ml Whiskey-Sahne-Likör, z.

B. Baileys®

Außerdem:

125 g rote Johannisbeeren frisch oder tiefgekühlt

125 g Himbeeren frisch oder tiefgekühlt

tiefgekühlt

Zum Verzieren:

etwa 2 EL samtiger Johannisbeer-Fruchtaufstrich

Wie backe ich einen Mohn-Schoko-Herzkuchen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mohn-Back kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.



- 3 Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden.
- 4 **Creme zubereiten:**
Beide Päckchen Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit Milch, Likör und Sahne**, zubereiten. Die Creme etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen, bis sie etwas fester geworden ist.
- 5 Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Himbeeren verlesen. Oder gefrorene Früchte leicht antauen lassen.
- 6 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und mit 1/3 Creme bestreichen. Die Hälfte der Früchte darauf verteilen und den mittleren Boden auflegen. Wieder 1/3 Creme darauf verstreichen und mit den übrigen Früchten belegen. Dritten Boden auflegen und die übrige Creme darauf verteilen.
- 7 **Verzieren:**
Fruchtaufstrich in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Kleine Tupfen auf die Oberfläche spritzen und diese mit einem Holzstäbchen so durchziehen, dass kleine Herzen entstehen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rezept kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) gebacken werden.
- Der Boden ist einfriergeeignet.

