






Muttertagstorte Herz

Wunderschöne Torte in Herzform mit Fondant-Überzug und kleinen Blüten.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich   bis 100 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Herzbackrahmen

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
4 EL Milch

Füllung:

3 EL Ananaskonfitüre

Creme:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
Dr. Oetker Zuckerschrift
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Wie backe ich eine Muttertagstorte mit Herz?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Herzbackrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in den Backrahmen geben, verstreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Backrahmen lösen und entfernen. Das Herz mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Ananaskonfitüre bestreichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken.

4 Creme zubereiten:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Weiche Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Kuvertüre nach und nach unterrühren. Creme evtl. kurz kalt stellen und nochmals aufschlagen. Das Herz mit der Creme einstreichen und mind. 1 Std. kalt stellen, so dass die Torte gut gekühlt ist.

5 Verzieren:

Die Fondant-Decke über die Torte legen. Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden.



- 6 Daraus mit einem Ausstecher kleine Blüten (Ø etwa 1,5 cm) ausstechen. Die Blüten über einem Kugel-Modellierstab andrücken, abnehmen und in die Mitte der Blüten mit der gelben Zuckerschrift einen kleinen Punkt setzen. Dann die Blüten mit der weißen Zuckerschrift an und auf der Torte befestigen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden ist einfriergeeignet.