



Schokoladen-Herz-Torte

Eine sahnige Torte mit Erdbeeren zum Muttertag oder ähnlichen Anlässen

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
120 g Weizenmehl
60 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Schoko-Herz und Herzrand:

3 EL Aprikosenkonfitüre
50 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
1 EL Puderzucker
Wasser
3 EL Kokosraspel

Füllung:

750 g Erdbeeren
400 g kalte Schlagsahne
200 ml warmes Wasser
500 g Speisequark (Magerstufe)

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack
3 gestr. EL Zucker
250 ml Wasser

1 Vorbereiten:

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

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

2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) und Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Minuten

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.



- 3 Backpapier vorsichtig abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4 **Schoko-Herz und Herzrand:**

Aus oberem Boden - am besten mit Hilfe einer Schablone - ein zu einer Seite versetztes Herz (Ø etwa 20 cm) ausschneiden und den "Rand" davon beiseitelegen. Konfitüre durch ein Sieb streichen. Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Ausgeschnittenes Herz mit gut 1 Esslöffel Konfitüre bestreichen, mit Kuvertüre überziehen, fest werden lassen. Puderzucker sieben, mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, Schoko-Herz damit nach Belieben beschriften. Übrigen "Herzrand" mit restlicher Konfitüre bestreichen, mit Kokosraspeln bestreuen.

5 **Füllung:**

Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumstellen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. 2/3 der Erdbeeren auf dem Boden verteilen. Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, Wasser zufügen und mit Schneebesen etwa ½ Min. gut verrühren. Erst Quark portionsweise unterrühren, dann die Sahne ebenfalls portionsweise unterheben. Creme auf Erdbeeren verteilen, "Herzrand" auflegen und die Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6 Restliche Erdbeeren in die Mitte füllen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, über die Erdbeeren geben. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Torte mit Schoko-Herz garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Tortenboden kann 1 Tag vorher gebacken werden.

