



## MUTTERTAGS-REZEPT HERZTORTE / SCHNELLES BACKEN



Mit dieser Torte in Herzform machst du deiner Mama auf jeden Fall eine Freude. Die Torte lässt sich einfach vorbereiten und muss kurz vor den Verzehr nur noch dekoriert werden. Hier sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ich habe mich für frische Beeren und einen leckeren Schokoladendrip entschieden. Das perfekte Geschenk zum Muttertag, aber auch zum Geburtstag oder Valentinstag kannst du dieses Herz backen.



Zubereitungszeit  
**1 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**18 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 28 cm

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor und stelle eine Herzbackform auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

### BISKUIT

Verrühre die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 10-15 Minuten cremig. Die Masse sollte sehr dickflüssig werden. Siebe anschließend das Mehl hinzu und hebe es vorsichtig unter. Fülle die Biskuitmasse in die Form, streiche sie glatt und backe sie für etwa 18 Minuten gold-braun. Nimm den Biskuit aus dem Ofen und lass ihn abkühlen.



Je nach Backofen kann die Backzeit um 2-3 Minuten variieren.

### BUTTERCREME

Verrühre das Buttercremepulver mit dem Wasser und lasse es 30 Minuten stehen. Rühre die Butter in 10 Minuten weiß-cremig. Verrühre den Kaltpudding nochmal kurz und gib ihn esslöffelweise in die Butter, sodass eine glatte Masse entsteht.

Löse den Biskuit mit einem Backformmesser aus der Backform heraus. Spüle die Backform und setze sie auf eine Backfolie.

### RUBY-CRUNCH-BODEN

Schmilz die Ruby-Schokolade über einem warmen Wasserbad oder Mikrowelle, bis sie geschmolzen ist. Zerbrösel die Kekse und die gefriergetrockneten Himbeeren. Rühre die gehackten Mandeln, die Keksbrösel und die Himbeeren in die Schokolade ein. Gib zum Schluss die weißen Crisp Pearls mit dazu. Fülle die Masse in die Herzbackform ein. Verstreiche sie und drücke sie mit einer Burgerpresse oder einem Glas flach. Stelle den Crunch-Boden in den Kühlschrank.

### BISKUIT :

- 4** Eier
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Mehl

### BUTTERCREME:

- 1** Buttercreme (Pulver zum Anrühren)
- 250 g** Wasser
- 300 g** Butter (weich)

### RUBY-CRUNCH-BODEN:

- 200 g** Ruby Schokolade
- 100 g** Butterkekse
- 3 EL** Himbeeren (gefriergetrocknet)
- 80 g** Mandeln (gehackt)
- 50 g** Crispearls (weiß)

### FRUCHTFÜLLUNG:

- 200 g** Marmelade
- 1 TL** Tonka Wonka

### SCHOKOLADENDRIP:

- 90 g** Sahne
- 15 g** Kokosöl
- 150 g** Zartbitterkuvertüre

**Tipp für die Mikrowelle:** Ich habe die Ruby-Schokolade 3 mal für 1



## MUTTERTAGS-REZEPT HERZTORTE / SCHNELLES BACKEN



Minute bei 600 Watt geschmolzen und habe sie zwischendurch verrührt.

### DEKORATION:

- 200 g** gemischte Beeren
- 40 g** Crispearls
- 15 g** Schokoladenstreusel

---

### FRUCHTFÜLLUNG

Verrühre die Marmelade mit Tonka Wonka und nach Belieben mit etwas Likör.

---

### FÜLLE DIE TORTE

Halbiere den Biskuit. Bestreiche den Ruby-Crunch-Boden mit einem Drittel der Marmelade. Setze den ersten Biskuit auf und bestreichen diesen mit dem zweiten Drittel der Marmelade. Gib nun eine dünne Schicht Buttercreme darauf und streiche sie glatt. Bestreiche den letzten Tortenboden auf der Innenseite mit der restlichen Marmelade und setze ihn mit der Marmeladenseite nach unten auf die Torte. Streiche eine dünne Schicht Buttercreme auf die Torte und stelle sie für mindestens eine Stunde kalt.

Ziehe die Backfolie unter der Torte weg. Löse die Torte mit einem Backformmesser aus der Backform heraus und streiche die Torte am Rand und an der Oberfläche mit der übrigen Buttercreme glatt. Stelle sie erneut für eine Stunde kalt.

---

### DEKORATION

Koche die Sahne und das Kokosöl in einem Topf kurz auf, ziehe den Topf vom Herd herunter und rühre die Zartbitterkuvertüre ein. Fülle die Schokoladenglasur in eine Dosierflasche oder in einen Spritzbeutel und lasse sie lauwarm abkühlen.

Setze die Torte auf deine Tortenservierplatte und übergieße sie am Rand mit der Glasur. Verstreiche den Drip auf der Oberfläche der Torte leicht nach innen oder überziehe die komplette Torte mit dem Schokoladenguss. Halbiere die Erdbeeren und dekoriere die Torte mit den Früchten, Schokostreuseln und Schoko-Crisps. Stelle die Torte bis zum Verzehr kalt. Sie kann im Kühlschrank bis zu 3 Tagen aufbewahrt werden.



Lege die angeschnittenen Früchte erst maximal 2-3 Stunden vor dem Verzehr auf die Torte.



Nimm gerne etwas weniger von den Deko-Zutaten, wenn du die Torte nur am Rand verzieren möchtest.