

HERZ TARTE / LETTER CAKE / KEKSTORTE / KUCHENTREND 2018



Der Kuchentrend im Jahr 2018 sind Fruchttorten mit einem Keksboden und einer aufgespritzten Creme. Ich bereite die Creme aus Frischkäse und Sahne zu und dekoriere dieses Herz mit Rosen, Erdbeeren und rosa Macarons.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
18 Minuten



Kühlzeit
90 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

MÜRBETEIG

Verknete die Butter mit dem Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt. Füge das Ei hinzu und rühre die Masse kurz durch. Füge nun das Mehl und die gemahlene Mandeln hinzu und knete daraus rasch einen Mürbeteig. Decke ihn ab und stelle ihn für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

Knete ihn anschließend kurz durch und rolle ihn auf einer bemehlten Backfolie oder auf einem Backpapier etwa 5 mm dünn aus. Lege nun die Herzsablonen auf und schneide sie 2 Mal aus.

Lege die ausgeschnittenen Kekse für mindestens 30 Minuten ins Gefrierfach und backe sie dann im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 12-18 Minuten, bis der Rand leicht braun wird. Lasse die beiden Kekse danach komplett abkühlen. Aus dem restlichen Teig kannst du kleine Kekse herstellen.

MÜRBETEIG:

- 240 g** Butter (kalt)
- 120 g** Puderzucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1** Eigelb
- 380 g** Mehl
- 120 g** Mandeln (gemahlen)

ERDBEERMARK

Verrühre die Erdbeeren mit dem Gelierzucker in einem Topf und zerdrücke sie mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer. Lasse die Marmelade aufkochen und koche sie etwa 4-5 Minuten ein, bis die Erdbeeren eindicken und die Flüssigkeit verdunstet. Streiche sie danach nach Belieben durch ein Haarsieb und lasse das Erdbeermark im Kühlschrank kalt werden.

ERDBEERCREME:

- 300 g** Erdbeeren (TK)
- 75 g** Gelierzucker (3:1)
- 600 g** Sahne
- 11 TL** San-apat
- 300 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- ¾ TL** Vanilleextrakt

ERDBEERCREME

Verrühre nun die Erdbeercreme mit dem Frischkäse, Vanilleextrakt, der Sahne und dem Sanapart und schlage die Creme steif.

DEKORATION:

- 8** Erdbeeren
- 8** Baiserdrops
- 8** Himbeeren (frisch oder TK)
- 4** Macarons (rosa)
- 1** Rose (ungespritzt)

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle. Setze den unteren Keks auf eine Tortenplatte oder Unterlage und spritze nun mit dem Spritzbeutel kleine Tupfen auf den Keks, so dass er vollständig bedeckt ist. Lege den zweiten Keks auf und spritze ebenfalls vollflächig Tupfen darauf.

Dekoriere die Torte kurz vor dem Verzehr mit den Erdbeeren, Himbeeren, Rosen, Baiserdrops und Macarons oder anderen Zutaten nach Belieben und serviere sie sofort.



HERZ TARTE / LETTER CAKE / KEKSTORTE / KUCHENTREND 2018

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3