

VALENTINSTAGSTORTE



Valentinstagstorte



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 26 cm
Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz in 4-5 Minuten cremig. Füge Buttermilch und Öl hinzu und rühre die Zutaten vorsichtig ein. Gib so viel Lebensmittelfarbpaste dazu bis ein schönes Rot entsteht. Siebe Mehl, Kakao und Backpulver hinzu und rühre die Zutaten sehr vorsichtig ein. Fülle den Teig in eine Herzbackform oder einen runden Backring mit 26 cm Durchmesser und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30 Minuten. Vergiss die Stäbchenprobe nicht. Lass den Kuchen danach komplett erkalten. Löse die Backform mit einem Backformmesser und schneide einen dünnen Deckel des Kuchens ab, damit er ganz gerade wird. Tipp: Aus den Resten kannst du ein Dessert oder Rumkugeln zubereiten. Bestreiche den Tortenboden mit der Marmelade.

ZUBEREITUNG CREME

Verrühre die Mascarpone vorsichtig und füge die Sahne, den Puderzucker, Vanillezucker und das Sanapart hinzu und schlag die Creme steif. Rühre den Quark vorsichtig hinein. Lege die Backform wieder um den Tortenboden und fülle die Creme hinein. Streiche sie glatt und stelle sie für etwa 2-3 Stunden in den Kühlschrank.

DEKORATION

Knete die Modellerschokolade weich. Forme etwa Kichererbsengroße Kugeln und drücke sie mit den Fingern flach. Wichtig ist, dass die Ränder flach sind. Rolle den ersten Kreis mit den Fingern zusammen und lege nun 3 weitere Kreise überlappend außen herum. Verschließe die Rose ganz vorsichtig, öffne die Blütenblätter nach außen und schneide den Stumpf ab. Stell die Rosen auf einen Teller und lass sie fest werden. Entferne die Backform mit einem Backformmesser und setze die Rosen an den Rand der Tortenoberfläche. Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

TEIG:

- ☐ **3 Eier**
- ☐ **150 g Zucker**
- ☐ **1 Packung Vanillezucker**
- ☐ **1 Pr. Salz**
- ☐ **150 ml Buttermilch**
- ☐ **150 ml Sonnenblumenöl**
- ☐ **225 g Mehl**
- ☐ **25 g Kakao**
- ☐ **1 TL Backpulver**
- ☐ **1 Lebensmittelfarbpaste (rot)**

CREME:

- ☐ **250 g Mascarpone**
- ☐ **250 g Quark (Magerstufe)**
- ☐ **200 g Sahne**
- ☐ **40 g Puderzucker**
- ☐ **1 Packung Vanillezucker**
- ☐ **9 TL San-apart**

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **50 g Himbeermarmelade**
- ☐ **150 g Modellerschokolade (rot)**