

HIMBEERMUSSE HERZTORTE / NO BAKE TORTE ZUM VALENTINSTAG



Diese süße Torte könnt ihr zum Valentinstag oder auch zum Muttertag verschenken. Das luftige Himbeermousse schmeckt locker leicht und passt perfekt zum schokoladigen Keksboden mit Tonka. Für diese Torte ohne Backen braucht ihr keinen Ofen und könnt sie ideal auch schon am Vortag vorbereiten und über Nacht kühlen. Zum Servieren muss sie dann nur noch dekoriert werden und fertig ist die fruchtige Überraschung für eure Liebsten. Für die Dekoration der Mousse Torte habe ich zusätzlich kleine Schokoladenherzen vorbereitet.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Kühlzeit

4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 28 cm

CRUNCH BODEN

Setze eine Herzform auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech oder einen Tortenretter. Zerkleinere die Kekse in einer Küchenmaschine, einem Mixer, mit dem Whacker oder einem Ausrollstab. Lasse die Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen, nimm sie vom Herd, rühre die Kuvertüre ein und lasse sie in der Restwärme schmelzen. Rühre die Tonkapaste ein und gib die Mischung gemeinsam mit den Keksbröseln in eine große Schüssel und vermische alles zu einer gleichmäßigen Masse. Stelle 1 EL davon für die Dekoration zur Seite. Fülle die übrige Masse in die Backform und drücke sie mit einer Burgerpresse oder einem Glas glatt und fest. Stelle den Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

HIMBEERMUSSE

Gib die Himbeeren mit dem Wasser und Agaragar in einen Topf und koche sie auf, rühre dabei gelegentlich um. Lasse die Masse für mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen, nimm sie dann vom Herd und fülle sie um, sodass sie lauwarm abkühlt. Rühre ab und zu um und verrühre in der Zwischenzeit den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Gib etwa 3 EL der Quarkmasse zum lauwarmen Himbeerpüree und rühre sie ein. Gib dann die Mischung zur übrigen Quarkmasse und rühre sie gemeinsam mit der Sahne kurz ein. Schlage die Creme dann mit San-apart auf. Fülle die Creme auf den Crunch Boden und streiche sie glatt. Stelle die Torte abgedeckt für mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

SCHOKO-HERZCHEN

Temperiere die Kuvertüre, schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle und rühre dann das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Fülle die flüssige Kuvertüre in eine Dosierflasche und damit in eine Silikonform. Klopf die Form leicht auf die Arbeitsplatte, damit die Kuvertüre sich gut verteilt und Luftbläschen entweichen. Stelle die Form dann ebenfalls bis zur Dekoration in den Kühlschrank.

DEKORATION

Setze die Torte auf eine Servierplatte und entferne die Dauerbackfolie und die Backform. Dekoriere die Torte mit den übrigen Keksbröseln, den Schoko-Herzchen und den Himbeeren. Brösle die gefriergetrockneten Himbeeren darüber und

CRUNCH BODEN:

- 340 g** Butterkekse
- 160 g** Butter
- 80 g** Zartbitterkuvertüre
- 1 TL** Tonkapaste

HIMBEERMUSSE:

- 300 g** Himbeeren (TK)
- 50 g** Wasser
- 15 g** Agar Agar
- 500 g** Quark
- 150 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 600 g** Sahne
- 6 TL** San-apart

SCHOKO-HERZCHEN:

- 50 g** weiße Kuvertüre

DEKORATION:

- 50 g** Himbeeren
- 1 EL** Himbeere (gefriergetrocknet)

HIMBEERMUSSE HERZTORTE / NO BAKE TORTE ZUM VALENTINSTAG



serviere die Torte gut gekühlt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!