

Fruchtige Herz-Torte



- **Gang:**Abendessen, Dessert, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Bis zum Muttertag ist es zwar noch ein bisschen hin, mit dieser fruchtigen Herz-Torte kann den Liebsten aber auch außerhalb besonderer Feiertage eine Freude gemacht werden. Es wird keine herzförmige Kuchenform benötigt, stattdessen wird die Torte ganz unkompliziert auf dem Blech gebacken.

Mittlerweile sind nun auch die ersten roten Früchte, wie Erd- oder Himbeeren, wieder in den Läden zu finden. Der erfrischende Obstkuchen gelingt leichter als gedacht und ist eine tolle, dekorative Überraschung.

Ein Anderer unserer Torten-Geheimtipps ist unsere Sanddorn Torte - unbedingt mal ausprobieren!

Zutaten

- 250 g frische Erdbeeren, Himbeeren oder Kirschen, geputzt, entkernt
- 190 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 1 Eigelb
- 75 g Butter, gewürfelt
- 75 g Puderzucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 125 g Creme fraiche
- 2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
- ½ Tütchen roter Tortenguss
- 2 El Likör zum Marinieren der Früchte (Himbeergeist, Amaretto oder Kirschwasser)
- 125 ml geschlagene Sahne
- 1 kleine Prise Salz
- 2 - 3 El Wasser
- Baisertropfen, rosa Macarons und / oder ungespritzte Rosenblätter zum Garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Früchte zunächst mit Likör marinieren und etwas durchziehen lassen. Das Mehl mit 60 g Zucker, Vanillezucker, dem Eigelb, der Butter, 1 Prise Salz und 2 - 3 El Wasser glatt verkneten. In Klarsichtfolie schlagen und 60 Min. in den Kühlschrank legen.

Schritt2

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen und ein großes Herz (20 x 26 cm) ausschneiden (evtl. mit Hilfe einer Schablone). Mehrfach mit einer Gabel einstechen, bei 200°C knusprig-hell backen und danach etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Creme fraiche mit dem restlichen Puderzucker und dem ausgetretenen Fruchtlikör verrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine erwärmen und klümpchenfrei unter rühren. Kalt stellen, anziehen lassen und die Sahne in 2 Schritten locker unterheben. Das Ganze auf dem Boden glatt verstreichen.

Schritt4

Die Früchte gleichmäßig, dicht an dicht darüber setzen. Mit dem Tortenguss (125 ml) dünn überziehen. Mit Sahnetupfern „ausspritzen“ und mit Macarons, Baisertropfen und / oder Rosenblättern garnieren.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Partyrezepte, Torten, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtige-herz-torte/>