

Valentinsherz



Valentinsherz

1 Herzform von 24 cm Ø
Butter für die Form
Spritzsack mit mittelgrosser, gezackter Tülle
starker Nähfaden
Tiefkühlbeutel (ca. 32 x 20 cm)

Teig:

125 g Butter
160 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
5 Eigelb
125 g Zucker
50 g Mehl
1 EL Maisstärke
1 TL Backpulver
160 g gemahlene Haselnüsse
5 Eiweiss, steif geschlagen

Füllung:

200 g Butter, weich
150 g Puderzucker
200 g tiefgekühlte Himbeeren, aufgetaut, püriert,
durchs Sieb gestrichen

4 EL Johannisbeergelee, erwärmt

Glasur:

400 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
1–2 EL Wasser
1 TL Randensaft oder einige Tropfen
rote Lebensmittelfarbe

ca. 100 g gemahlene Haselnüsse

Dekoration:

1 Eiweiss
2 EL Zitronensaft
225 g Puderzucker
2–3 TL Randensaft oder einige Tropfen
rote Lebensmittelfarbe
ca. 1 EL Wasser

Info:

Die Torte schmeckt frisch am besten und kann 2–3 Tage im
Kühlschrank aufbewahrt werden.

Variation:

Schokolade-Nuss-Cake

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform von 26 cm
Länge füllen. Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten
Ofens 55–60 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter
auskühlen lassen. Nur die Hälfte Glasur zubereiten, über den
Cake laufen lassen (sie muss den Cake nicht ganz bedecken)
und antrocknen lassen. Mit Zuckerblümchen garnieren, trocknen
lassen. Der Cake bleibt, in Folie verpackt, bis zu 1 Woche frisch.

Valentinsherz

Teig:

1
Für den Teig Butter und Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Leicht auskühlen lassen.



2
Eigelb mit Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Schokolademasse darunterrühren.



3
Mehl, Maisstärke, Backpulver und Nüsse mischen. Lageweise mit dem Eischnee auf die Schokolademasse geben, sorgfältig darunterziehen.



4
Teig in die ausgebutterte Form füllen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 45 – 50 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



1
Für die Füllung Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker beifügen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes hell und luftig schlagen (4 – 5 Minuten). Himbeerpüree dazugeben, kurz weiterschlagen.



2
Die Hälfte der Buttercrème in den Spritzsack füllen, verschliessen und bei Raumtemperatur beiseitelegen.



3
Kuchen zum Halbieren mit einem spitzen Messer rundum ca. 1 cm tief einritzen. Einen Faden in den Schnitt legen, die Fadenenden vorne kreuzen und zusammenziehen, bis der Kuchen durchgetrennt ist.



4
Restliche Buttercrème auf den Kuchenboden geben, mit einem Spachtel verstreichen. Kuchendeckel darauflegen.



5
Oberfläche und Rand des Kuchens mit Gelee bestreichen. 1 Stunde antrocknen lassen.



Füllung und Dekoration:

6
Für die Glasur Puderzucker, Zitronensaft, Wasser und Randensaft oder Lebensmittel-farbe zu einer dickflüssigen Konsistenz verrühren. Glasur auf die Mitte des Kuchens giessen, nach allen Seiten verlaufen lassen und am Rand mit einem Spachtel verstreichen.



7
Sobald die Glasur fest zu werden beginnt, Tortenrand von Hand mit Nüssen garnieren. 30 Minuten trocknen lassen.



8
Für die Dekoration Eiweiss und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgerätes leicht verquirlen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Masse schlagen, bis sie fest ist und glänzt (4 – 5 Minuten). Randensaft oder Lebensmittel-farbe und so viel Wasser beifügen, bis die Glasur weiche Spitzen bildet.



9
Glasur in eine Ecke eines Tiefkühlbeutels füllen, verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden. Eine Verzierung auf die Torte spritzen, trocknen lassen.



10
Tortenoberfläche mit der beiseitegelegten Buttercrème garnieren. Die Torte 1 Stunde kühl stellen.

