Valentinstorte

Rosa Herz für Verliebte: Herz aus Butterkuchen mit rosa Buttercreme-Füllung und rosa Zuckerguß als besonderes Geschenk für den Valentinstag.

Zutaten:

Für den Teig:
280g Butter
225g Zucker
1 1/2 Teelöffel Vanillearoma
4 Eier
360g Mehl
3 1/2 Teelöffel Backpulver
185 ml Milch

Für die Buttercreme:
50g Butter
120g gesiebten Puderzucker
3 Teelöffel Cointreau oder Grand Marnier
rote Lebensmittelfarbe

Für die Deko:
500g fertigen Zuckerguß (Fondant)
Puderzucker

Zubereitung

Butter und Zucker cremig rühren. Vanillearoma zugeben und nach und nach die Eier unterschlagen.

Mehl und Backpulver mischen. Löffelweise zusammen mit der Milch unter den Teig arbeiten bis ein glatter Rührteig entsteht.

Eine hohe 20cm-Springform gut mit Öl oder Butter fetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für etwa 90 Minuten backen. Zur Probe mit einem Schaschlikspieß einstechen, der Kuchen ist fertig wenn der Teig nicht mehr am Holz kleben bleibt.

Den Kuchen zunächst in der Form kurz abkühlen lassen und dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Mit dem Boden der Kuchenform einen Kreis auf ein Blatt Papier zeichnen. Den Kreis ausschneiden und mittig falten. Ein halbes Herz auf den Halbkreis zeichnen, Faltkante ist die Mittellinie. Das halbe Herz ausschneiden und die Fertige Herz-Schablone auseinander falten.

Oberseite des Kuchens mit einem scharfen Messer begradigen. Kuchen auf die Oberseite drehen und die

Herzschablone auflegen. Mit einem scharfen geriffeltem Messer an der Außenkante der Schablone entlang den überstehenden Kuchen abschneiden.

Das fertige Herz waagerecht in zwei Böden schneiden.

Butter für die Buttercreme weich schlagen. Puderzucker einrieseln und zu einer lockeren Creme schlagen. Likör zugeben und tropfenweise die Lebensmittelfarbe unterrühren bis die Creme die richtige rosa Farbe bekommt.

Unteren Boden mit einem Drittel der Buttercreme bestreichen. Oberen Boden als Deckel aufsetzen und die Torte auf eine Tortenplatte setzen. Anschließend die Torte mit der restlichen Buttercreme überziehen.

Fertigen Zuckerguß auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche weich kneten und mit Lebensmittelfarbe zart rosa einfärben.

Drei etwa Tischtennisballgroße Kugeln vom Zuckerguß abteilen, unterschiedlich dunkel rosa bis rot färben und mit Frischhaltefolie einpacken.

Den Rest Fondant zu einer Platte ausrollen. Den Kuchen komplett mit der Zuckerguß-Platte überziehen, gut festdrücken und die überstehenden Ränder abschneiden.

Die Zuckergußkugeln und den abgeschnittenen Resten des Überzugs getrennt auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche ausrollen und mit Ausstechern unterschiedlich große Herzen ausstechen.

Mit etwas Puderzucker und einigen Tropfen Wasser einen flüssigen Guß anrühren und die Herzen mit einem Tupfen Zuckerguß auf der Torte festkleben.

Der Kuchen kann in der Kühlung für etwa eine Woche, im Gefrierfach für etwa 2 Monate gelagert werden. Bei Zimmertemperatur hält der Kuchen in einem luftdichten Tortencontainer (z.B. von Tupperware) für etwa 2 Tage.