



Himbeer-Herz

Herzförmige Himbeer-Torte für besondere Anlässe: Hochzeit, Valentinstag oder Jahrestage. Für einen 11-Herzform.

Zutaten:

40g Butter
3 Eier
150g Zucker
50g gehäutete, fein gemahlene Mandeln
50g Mehl

500g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
2 Eßlöffel Himbeersirup
100g Creme fraiche
100g weiße Schokolade
400g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

Fett für die Form
Puderzucker

Zubereitung

Backform fetten und den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Butter schmelzen und abkühlen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und 50g Zucker einrieseln.

Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mandeln und Mehl mischen und zusammen mit dem Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Alles zusammen mit der flüssigen Butter unterziehen.

Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für etwa 30 Minuten backen. Den Biskuitboden herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Frische Himbeeren verlesen (Tiefgefrorene Beeren vorher vorsichtig auftauen). 200g Himbeeren mit Sirup pürieren und durch ein Sieb streichen.

Creme fraiche in einem Topf vorsichtig erwärmen, kleingehackte Schokolade zugeben und die Schokolade schmelzen lassen. Zuletzt das Himbeerpüree einrühren.

Biskuit aus der Form stürzen und halbieren (Deckel und Boden).

Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und die Schokoladen-Himbeer-Masse löffelweise unter die Sahne ziehen.

Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und die komplette Himbeer-Sahne darauf verteilen.



Zweiten Boden aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.

Restliche Himbeeren in der Mitte der Torte Herzförmig anhäufen. Torte bis zum servieren kalt stellen.