

## Blüten-Herztorte

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 100 Min.



### Zutaten:

#### Zum Vorbereiten und Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant Decke  
Speisestärke  
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben  
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

#### All-in-Sandmasse:

150 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 Eier (Größe M)  
4 EL Speiseöl  
4 EL Milch

#### Füllung:

3 EL Marillenmarmelade

#### Weißer Schoko-Creme:

100 g weiche Butter  
50 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)

### 1 Zum Vorbereiten:

Aus der Fondant-Decke ein Dreieck (Seitenlänge ca. 28 cm) ausschneiden; bei Bedarf etwas nachrollen. Übrigen Fondant auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen und mit einem Blumen-Ausstecher kleine Blüten (ca. 15 mm Ø) ausstechen. Die Blüten formen und auf Backpapier über Nacht trocknen lassen. Das Fondant-Dreieck zum Eindecken wieder in Folie einrollen und zur Seite geben.

### 2 All-in-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

### 3 Einen Herzrahmen (19 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 25 Minuten**

### 4 Füllung:

Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und mit Marmelade zusammensetzen.

5 **Weißer Schoko-Creme:**

Für die Creme die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Kuvertüre nach und nach dazugeben und unterrühren. Die Torte mit Creme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

6 **Zum Verzieren:**

Das Fondant-Dreieck über die Torte legen. Die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen. Den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. In die Mitte der Blüten mit gelber Zuckerschrift einen kleinen Punkt setzen. Die Blüten mit etwas weißer Zuckerschrift auf die Torte kleben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Rollfondant kann man auch zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Den Puderzucker gut in den ausgerollten Rollfondant einmassieren.
- Für Marzipan-Liebhaber kann man zum Eindecken der Torte auch die Dr. Oetker Marzipan Decke verwenden.