

Brandteig-Herztorte

ca. 10 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
50 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack

Brandteig:

60 ml Wasser
60 ml Milch
30 g Butter
1 Prise Salz
70 g glattes Mehl
10 g Speisestärke
ca. 3 Eier (Größe M)

Zum Bestreuen:

Normalkristallzucker
2 EL Mandelblättchen

Zum Verrühren:

1 Dotter (Größe M)

Orangen-Bananen-Creme:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
3 EL Zucker
200 ml frisch gepresster Orangensaft
100 g würfelig geschnittene Bananen
300 g Orangenfilets
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

Erdbeeren

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Einen variablen Herzrahmen (22 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

2 Brandteig:

Wasser mit Milch, Butter und Salz aufkochen. Vom Herd nehmen, Mehl mit Stärke vermischen und einrühren, zurück auf den Herd stellen und so lange unter Rühren rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen, in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen. 2 EL vom Brandteig für ein Herz-Ornament zur Seite geben und abdecken.



Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (9 mm Ø) füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 2 Herzen - etwas kleiner als das Biskuit - aufspritzen. Eine Sterntülle (4 mm Ø) überstülpen und auf eines der Herzen kleine Herzen, im Abstand von ca. 5 cm, aufspritzen.

3 Zum Bestreuen:

Die großen Herzen mit Zucker bestreuen. In die Zwischenräume der kleinen Herzen Mandelblättchen streuen. Mit einer Sterntülle (4 mm Ø) einige kleine Herzen und zwei Tropfen für die Körper und mit einer Lochtülle (3 mm Ø) zwei Zweier für Schwanenhals und -kopf aufspritzen.

4 Zum Verrühren:

Für das Herz-Ornament den zur Seite gegebenen Brandteig mit dem Dotter verrühren und in ein Spritztütchen füllen. Ein Herz-Ornament in die Mitte der freien Fläche eines der großen Brandteigherzen spritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backzeit große Herzen: Ca. 25 Min.

Backzeit kleine Teile: Ca. 10 Min. auf Sicht

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

5 Orangen-Bananen-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Puddingpulver mit Zucker, Orangensaft und Früchten verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die Gelatine einrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

6 Zum Verzieren:

Etwas Creme auf das Biskuit Herz streichen und die beiden großen Herzen übereinander auf das Biskuit geben. 2 EL der Creme zur Seite geben. Die übrige Creme auf der Torte glatt streichen. Die Brandteigschwäne mit der zur Seite gegebenen Creme füllen. Die Schwäne mit Erdbeeren dekorativ belegen.

7 Die Torte mit Herz-Ornament, Schwänen und kleinen Herzen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als Einlage für Suppen oder zum Garnieren von Torten Brandteigrest als kleine Bällchen (Profiteroles) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und mitbacken.

