

Frucht-Herzerltorte

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Vollwert-Sandmasse:

150 g weiche Butter
125 g Rohrzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
230 g Dinkelvollkornmehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
100 g abgetropfte, klein
geschnittene Kompottmarillen

Zum Tränken:

⅓ l Kompottsafte

Glasur:

4 EL Kompottsafte
200 g gesiebter Staubzucker

Zum Verzieren:

abgetropfte Kompottmarillen
Dr. Oetker Schoko-Dekor Herzen

1 Vollwert-Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit den Marillenstücken mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Herzform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

4 Zum Tränken:

Das noch warme Herz mit einem Spieß mehrmals einstechen und mit Kompottsafte langsam tränken.



5 Glasur:
Für die Glasur Kompottsaft mit Staubzucker glatt rühren. Das abgekühlte Herz damit glasieren und erkalten lassen.

6 Zum Verzieren:
Das Herz vor dem Servieren mit Kompottmarillen und Schokoherzen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Marillen zum Verzieren mit Küchenpapier trocknen, da das Schoko-Dekor sonst nicht haftet.

