

Himbeer-Herz-Torte

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Dotter (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
50 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Speisestärke
½ Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
3 EL Milch
3 Eiklar (Größe M)

Tortenrand:

150 g Biskotten

Himbeer-Mascarpone-Creme:

200 g passierte Himbeeren
Saft von 1/2 Zitrone
250 g Mascarpone (ital.
Frischkäse)
30 g gesiebter Staubzucker
3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
100 ml geschlagenes
Schlagobers

Weißer Schokolade-Joghurt-Creme:

50 ml Milch
150 g weiße Kuvertüre
300 g Joghurt
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
100 ml geschlagenes
Schlagobers

Zum Belegen und Bestreuen:

Himbeeren
Staubzucker
Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Biskuitmasse:

Dotter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Stärke und Puddingpulver darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar steif schlagen und unterheben.

Einen variablen Herzrahmen (26 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heissluft 180 °C
Backzeit: etwa 15 Minuten

2 Tortenrand:

Das erkaltete Biskuit vom Formrand lösen. Die verstellbare Form etwas größer stellen und die Biskotten in den Spalt stellen.

③ Himbeer-Mascarpone-Creme:

Himbeerpüree mit Zitronensaft, Mascarpone und Staubzucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unterrühren. Das Schlagobers bei beginnender Gelierung unterheben. Die Creme in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Herzform (18 cm Ø) füllen und ca. 1 Std. tiefkühlen. Die tiefgekühlte Creme mittig in der verstellbaren Herzform platzieren.

Weißer Schokolade-Jogurt-Creme:

Die Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Das Jogurt einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unterrühren. Das Schlagobers bei beginnender Gelierung unterheben. Die Creme zwischen Himbeer-Mascarpone-Creme und Biskotten füllen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

Zum Belegen & Bestreuen:

Das Himbeer-Herz mit Himbeeren belegen. Mit Staubzucker und Pistazien beliebig bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als Mitbringsel für den Valentinstag oder Muttertag eine rote Schleife um die Torte binden.