

Muttertagsherz

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

pudding-Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
140 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrcen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma
140 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
70 g flüssige Butter

Orangen-Pudding-Creme:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
30 g Zucker
350 ml Orangensaft
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

150 g roter Modelliermarzipan
Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

1 Pudding-Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren. Einen Herzrahmen (22 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse in den Herzrahmen geben und glatt streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

2 Orangen-Pudding-Creme:

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

3 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden und mit Puddingcreme füllen. Das Herz ca. 2 Std. kalt stellen.

④ **Zum Glasieren und Verzieren:**

Die Glasur erwärmen und die Torte damit glasieren. Aus Marzipan eine Schleife formen und auf die Torte geben. Die Torte mit Zuckerperlen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine fruchtige Variante das Muttertagsherz nicht glasieren, sondern mit blättrig geschnittenen Erdbeeren belegen und mit Tortengelee gelieren.