

Schoko-Herztorte

10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

120 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 EL Backkakao
80 g Zucker
2 Eier (Größe M)
4 EL Milch
5 EL Speiseöl

Ganache:

200 ml flüssiges Schlagobers
150 g gehackte
Zartbitterkuvertüre
150 g gehackte
Vollmilchkuvertüre
50 g Butter

Zum Verzieren:

100 g roter Modelliermarzipan
1 Dr. Oetker Weiße Fondant
Decke
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack weiß

1 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

2 Einen Herzrahmen (22 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse in den Herzrahmen füllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Ganache:

Schlagobers kurz aufkochen. Kuvertüre und Butter dazugeben und unter Rühren darin schmelzen. Die Ganache in eine Rührschüssel geben und bis zu dicklicher Konsistenz abkühlen lassen.

- 4 Die Torte 1-mal durchschneiden. Die Ganache mit dem Schneebesen cremig rühren und 2/3 davon auf den Tortenboden verstreichen. Den Tortenoberteil darauflegen und mit der übrigen Ganache einstreichen. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.
- 5 **Zum Verzieren:**
Das rote Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Für die Schleifenenden 2 Streifen von 5 x 2 cm abschneiden und an den Enden einschneiden. Für die Schlaufen 2 Streifen von 10 x 2 cm abschneiden und die Enden jeweils aufeinanderlegen.
- 6 Die Fondant-Decke über die Torte legen. Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden.
- 7 Für das Schleifenband vom roten Marzipan einen Streifen von 30 x 2 cm abschneiden und auf die Torte legen. Die beiden vorbereiteten Schlaufen auflegen. Ein kleines Stück roten Marzipan-Knoten in die Mitte geben. Kleine Herzen und von der übrigen Fondantdecke mit einer Lochtülle (8 mm Ø) Kreise ausstechen und mit Zuckerschrift an der Torte festkleben.