

Waldbeeren-Herz

ca. 12 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

350 g Dinkelvollkornmehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
180 g Rohrzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Eier (Größe M)
100 g zerlassene Butter
200 ml Buttermilch

Zum Tränken und Bestreichen:

1/8 l Himbeerschnaps
60 g passierte Himbeermarmelade

Himbeercreme:

200 g passierte Himbeeren
90 g Rohrzucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
1/4 l geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

gemischte Beeren
Raffaello®
3 EL geschlagenes Schlagobers

1 All-in-Sandmasse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Herzform (24 cm Ø) füllen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden.

2 Zum Tränken und Bestreichen:

Die Tortenplatten mit Himbeerschnaps tränken und mit Marmelade füllen.

3 Himbeercreme:

Für die Creme Himbeeren, Zucker und Aroma verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, erwärmen und unterrühren. Das Schlagobers unterheben. Die Torte mit Creme bestreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich

④ **Zum Verzieren:**

Die Torte vor dem Servieren mit Beerenobst, Kokos-Mandel-Konfekt-Kugeln und Schlagobers beliebig verzieren.

