

Hier und heute



Erdbeer-Herztorte

Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie Ihnen der Biskuitteig für diese Erdbeer-Herztorte schön saftig gelingt. Wie Sie eine fruchtige Erdbeercreme herstellen und diese Torte in eine schöne Herzform bringen.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für eine Backherz-Form von circa 26 cm)

Zutaten

- 7 Eier (Gr. M)
- 250 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 20 ml Milch
- 200 g Mehl, Typ 550
- 50 g Kakaopulver
- 6 g Backpulver
- 70 g flüssige Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Herzbackform mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech setzen. Die Eier mit Puderzucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Mehl, Kakaopulver und Backpulver miteinander vermischen und einmal durchsieben. Die Butter in einem Topf verflüssigen, aber nicht stark erhitzen.

Die Milch unter die Eiermasse geben, dann die Mehlmischung unterheben. Gegen Ende die flüssige Butter in feinem Strahl zugeben. Alles zu einem Biskuitteig verbinden und dann in die Herzbackform einfüllen und glatt streichen. Den Biskuit im vorgeheizten Backofen 30 bis 35 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und eventuell die Backzeit noch einmal kurz verlängern.

Das fertig gebackene Biskuitherz abkühlen lassen, erst dann vorsichtig die Form entfernen. Das Biskuitherz dann waagrecht in vier gleichmäßige Böden schneiden.

Die Herzbackform reinigen und den ersten Biskuitboden einlegen.

Tipp: Übriggebliebene Biskuitböden lassen sich gut einfrieren oder für die Erdbeer-Mascarponetörtchen in Rezept 2 verwenden.

Die Erdbeerfrüchte:

- ca. 1 kg Erdbeeren, geputzt u. gewaschen

Zubereitung

Die Herzbackform mit dem ersten Biskuitboden von innen etwas Butter bepinseln und dann an den Innenrandrand der Backform dicht an dicht geschnittene Erdbeerscheiben stellen.

Tipp: Die dünne Butterschicht lässt die Erdbeerscheiben besser an der Form haften.

Für die Mascarponecreme- Füllung

Hier und heute



- 80 g Puderzucker
- 70 g pürierte Erdbeeren
- 350 g Mascarpone
- 250 g Sahne, aufgeschlagen
- 200 g Erdbeeren, kleingewürfelt
- 6 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Den Puderzucker mit den pürierten Erdbeeren verrühren.

Mascarpone zugeben, verrühren und anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Zuletzt die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl unter die Mascarponefüllung rühren. Nun ein Drittel der fertigen Creme in die Herzform füllen und glattstreichen. Mit einem Löffel die Hälfte der klein gewürfelten Erdbeerstückchen auf der Füllung verteilen. Den zweiten Biskuitboden einlegen und den Füllvorgang wiederholen. Die restlichen Erdbeerstückchen auf der Füllung verteilen. Den dritten Biskuitboden auflegen und die restliche Mascarponecreme verteilen und glattstreichen.

Die Torte dann mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie Bindung aufbauen kann.

Für die Dekoration

- 200 g Marzipanrohmasse
- 50 g Puderzucker
- etwas rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und etwas roter Lebensmittelfarbe verkneten. Das gefärbte Marzipan auf eine Stärke von ca. drei Millimeter ausrollen und mit einem Herzausstecher kleine Marzipanherzen ausstechen. Die fertigen Herzen auf ein Stück Backpapier legen und leicht antrocknen lassen.

Tipp: Die Dekoration können Sie gut am Vortag vorbereiten, dann kann das Marzipan noch besser antrocknen.

Die Fertigstellung der Torte

- ca. 1 Päckchen Tortenguss, klar

Zubereitung

Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und die Oberfläche entweder mit ganzen oder mit in Scheiben geschnittenen frischen Erdbeeren belegen. Die Früchte anschließend mit Tortenguss abglänzen und diesen fest werden lassen. Sobald der Tortenguss fest ist, die Form vorsichtig entfernen und die Torte mit den roten Marzipanherzen dekorieren.

Tipp: Der Tortenguss hält die Früchte länger frisch und verhindert, dass sie beim Schneiden herunterfallen.