

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 10.06.2022

Herztorte im Number Cake-Stil

Für 12 Stück

Zutaten:

Für die weiße Schokoladencreme:

1 Blatt Gelatine, weiß
240 g Schokolade, weiß
400 ml Schlagsahne
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

Für den Boden aus Rührteig:

4 Eier (Größe M)
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
200 ml Speiseöl, neutrales
200 ml Mineralwasser, mit Kohlensäure
300 g Weizenmehl Type 405
1 TL Backpulver
50 g Mandeln, blanchiert und gemahlen

Für die Garnitur:

250 g Erdbeeren
250 g Blaubeeren
10 Baiser, weiß oder rosa



Außerdem:

Pürierstab
1 Springform (Ø 26 cm)
Backpapier
1 Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 1 cm)

Zubereitung:

1. Für die weiße Schokoladencreme die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade grob hacken.
2. Die Sahne in einem Topf erhitzen. Weiße Schokolade zugeben und darin schmelzen lassen. Gelatine abtropfen lassen und in die Sahne rühren. Vanillezucker und Salz unterrühren. Die Schokoladensahne mit einem Pürierstab mixen.
3. Schokoladensahne anschließend in eine Schüssel füllen, mit einer Frischhaltefolie auf Kontakt abdecken und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
5. Für den Boden die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel ca. 1 Minute schaumig schlagen. Das Öl mit dem Mineralwasser zufügen und unterrühren. Weizenmehl mit Backpulver und Mandeln vermischen, zur Eimasse geben und unterrühren.
6. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
7. Den Boden aus der Form lösen und einmal waagrecht durchschneiden. Auf ein Stück Backpapier ein Herz in Springformgröße aufmalen und ausschneiden. Das Herz auf die Böden legen und mit dem Messer drumherum schneiden.

8. Den unteren Herzboden mit der geschnittenen Oberfläche nach oben auf eine Kuchenplatte legen.
9. Die Schokoladensahne mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Die Konsistenz sollte wie geschlagene Sahne sein. Schokoladencreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
10. Die Früchte waschen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren mit grün, die andere Hälfte ohne grün, halbieren.
11. Die Hälfte der Creme in Tupfen von außen nach innen auf den unteren Boden spritzen. Die Hälfte der Blaubeeren und der halbierten Erdbeeren ohne grün auf der Creme verteilen.
12. Dann den zweiten Boden mit der geschnittenen Oberfläche nach unten auflegen. Die übrige Creme in Tupfen von außen nach innen darauf spritzen. Mit den halbierten Erdbeeren mit grün und den restlichen Blaubeeren dekorieren. Zum Schluss die Herztorte mit Baiser verzieren und servieren.