MUTTERTAGSHERZ

4.6 bei 9 Bewertungen

4 h	Heißluft	170 Grad	40 min

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig (> Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) zubereiten. Dafür Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eigelb sehr schaumig rühren. Anschließend Milch, Mehl, Backpulver und Kakao hinzufügen und gut verrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Den Teig in die vorbereitete Herzform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4. Den ausgekühlten Tortenboden mit der Beerenmarmelade bestreichen.

5. Schlagobers steif schlagen und mit der restlichen Marmelade sowie dem Joghurt verrühren. Die Gelatine lt. Packungsansweisung zubereiten und unter die Creme rühren.

6. Den Backrahmen um den unteren Boden stellen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen, dann den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme darauf geben. Die Torte etwa 4 Stunden kühl stellen.

7. Nach der Kühlzeit Schlagobers steif schlagen und die Torte dünn damit bestreichen.

8. Den restlichen Schlagobers in einen Spritzsack mit Tülle füllen und nach Belieben Tupfen auf die Torte spritzen. Mit Erdbeeren, Streuseln oder Schoko-Dekor nach Wunsch verzieren.

Zutaten

HERZFORM ODER BACKFORM Ø 24 CM

TEIG

5	Eier
140 g	Butter
150 g	Zucker
15 g	Vanillezucker
100 g	Milch
240 g	Weizenmehl 700
10 g	Backpulver
20 g	Backkakao

CREME

400 g	Schlagobers
250 g	Naturjoghurt
120 g	Beerenmarmelade
4 Blatt	Gelatine

DEKO

300 g	Schlagobers
	Erdbeeren
	Streusel
	Schoko-Dekor