Beerige Herztorte

Stufe 2

Zubereitungszeit: 90 Min.

Zutaten für die Buttercreme:

1 Pck. Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
etwas Zucker
250 g (eine Hälfte weich, eine Hälfte kalt) Butter
120 g Puderzucker
125 g Kuvertüre, weiß

Zutaten für die Füllung:

300 g (tk) Beeren, gemischt
150 g Puderzucker
250 g Mascarpone
250 g Schlagsahne
etwas Gelatine

Zutaten für den Teig:

250 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
6 Eier
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 ml Milch

Lurch Flexiform Herztorte rund

KitchenAid Handrührer pistazie

Westmark Passiersieb Standard

Rösle Küchensieb feinmaschig

Kaiser Teigschaber-Set Pâtisserie, 2-teilig

Birkmann Tortenplatte Vintage mit Fuß, groß

GRAEF Akku-Stabmixer HB 802 in schwarz

Rösle Streich-Palette, gekröpft

Westmark Rührschüssel mit zweigeteiltem Deckel in apfelgrün

AMT Milch- und Saucentopf aus Aluguss

1

Mit einem Handmixer die Eier in einer Rührschüssel aufschlagen. Die weiche Butter hinzugeben, anschließend Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz ebenfalls in die Eier-Buttermasse geben und cremig rühren. Die Konsistenz darf ruhig etwas flockig sein, bzw. wie geronnene Butter aussehen, dies ändert sich jedoch und ist unbedenklich.

2

Nun die Hälfte des Mehls für den Teig (250 g) mit dem Backpulver mischen und zur Eimasse geben. Alles gut verrühren, sodass sich keine Klümpchen bilden können. Nach und nach sowie abwechselnd nun Milch und Mehl hinzufügen. Alles vermischen, bis der Teig eine cremige aber dünne Konsistenz annimmt.

3

Den Teig auf die beiden Lurch Herztorten Flexiformen aufteilen und sie bis zur Hälfte füllen. Bei 170 Grad Unter-/Oberhitze für ca. 30-40 Minuten backen. Erst nach reichlichem Abkühlen behutsam aus der Form stürzen.

4

Für die Füllung den Puderzucker sieben und die Beeren mit einem Stabmixer pürieren. Nach Bedarf etwas passieren, um die Masse samtiger zu machen. Nun die Mascarpone mit dem Puderzucker in einer Schüssel cremig rühren. Anschließend die pürierten Beeren hinzufügen. Die Sahne in einem höheren Gefäß mit einem Handrührgerät (und ggfs. etwas Sahnesteif) steifschlagen und dann vorsichtig unter die cremige Füllung heben. Die Creme sollte recht fest sein; ist sie zu flüssig, kann etwas Gelatine beigefügt werden.

5

Die abgekühlten Tortenhälften mithilfe eines Teigschabers mit der Creme füllen, dabei aber lediglich die Vertiefungen mit der Füllung bedecken. Die Böden nun wieder aufeinander stapeln und darauf achten, dass die obere Hälfte oben und die untere Hälfte unten ist.

6

In einem Topf nun den Vanillepudding mit Milch und Zucker gemäß Packungsanweisung zubereiten und anschließend in eine Rührschüssel geben, dabei kaltrühren, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding für weitere 10 Minuten in der Schüssel abkühlen lassen. Währendddessen den Puderzucker in eine weitere Schüssel sieben und die weiche Butterhälfte (125 g) hinzufügen.

7

Sobald der Pudding abgekühlt ist, die kalte Butter (die anderen 125 g) portionsweise hinzugeben und mit dem Handmixer auf mittlerer Stufe einrühren. Ist die Butter im Pudding geschmolzen, kann die Masse nun vorsichtig und bei geringer Geschwindigkeit löffelweise in die Butter-Puderzuckermischung gegeben werden. Nehmen Sie sich Zeit: Werden die Komponenten zu schnell vermischt, kann es passieren, dass die Butter gerinnt.

8

Nun noch die weiße Schokolade behutsam über einem Wasserbad schmelzen und dann rasch zur Buttercreme geben. Erneut für etwa 1-2 Minuten die Buttercreme auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät durchmixen und die Torte mit einer Confiseriealette einstreichen und bis zum Servieren im Kühlschrank kaltsellen.

Bei der Verwendung der Lurch Flexiform Herztorte müssen die untere und obere Hälfte gut auseinander gehalten werden können. Verwechselt man diese, befindet sich das Herz andernfalls auf dem Kopf. Legen Sie sich die Hälften so hin, dass sie immer wissen, welche Hälfte nach oben und welche nach unten gehört! Wer es schokoladiger mag, kann die Menge der Kuvertüre gern erhöhen oder auch Zartbitterschokolade, Vollmilchschokolade oder Nougat verwenden. Wichtig ist, dass mindestens 125g Schokolade zugegeben werden. Auch kann die Torte noch mit allerhand Beeren und die Creme mit roter Lebensmittelfarbe verfeinert und dekoriert werden.