



## Beerige Herztorte



### 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. Währenddessen 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 durchmischen und die Torte mit einer Confiseriealette einstreichen und bis zum Servieren im Kühlschrank kaltstellen.

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, Vollmilkschokolade 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.