Valentinstorte mit Himbeercreme

Kuchen » Himbeer

Zutaten (14 Stücke)

» 150g Butter/Margarine
» 230g Zucker
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 3 Ei(er)
» 175g Mehl
» 1 EL Kakao
» 1/2 Pk. Backpulver
» 50g ger. Schokolade (zart-bitter)
» 75ml Milch
» 400g Himbeeren
» 6 Blatt Gelatine
» 650ml Schlagsahne
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 155°C vorheizen. Eine Herzform (22cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Butter, 150g Zucker und 1Pk. Vanillinzucker cremig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren.

2. Mehl, Kakao, Backpulver sowie Schokolade mischen und kurz mit der Milch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und etwa 45min backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. 300g Himbeeren auftauen lassen. Gelatine einweichen. Himbeeren mit Rest Zucker und Vanillinzucker pürieren. Gelatine auflösen, mit 3EL Püree verrühren, unter übriges Püree ziehen. Sobald es zu gelieren beginnt, 500ml Sahne steif schlagen und unterheben. Das Herz einmal waagerecht teilen.

4. 1/3 der Creme auf den unteren Boden streichen, zweiten Boden auflegen. Herz mit übriger Creme überziehen. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

5. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Herzrand damit verzieren. Die tiefgekühlten Himbeeren ca. 15min vor dem Verzehr auf die Torte setzen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Nährwerte: 380kcal/E5g/F26g/KH31g pro Stück

angelegt am: 23.07.2004 Rezept-Nr: 1180

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke