

# 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 waagrecht 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