Süße Backideen

MIT EVELIN & GLOBUS

Herztorte

mit Erdbeeren und zweierlei Schokomousse

globus

globus.de

ca. 12 Stück	3,5 h + 5 h Kühlzeit	mittel	1x Springform 20 cm

Zutaten Tonka-Biskuit

- 2 Eier, zimmerwarm (Globus Qualitätsmarke)
- 95 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ¼ Abrieb einer Tonkabohne
- 95 ml Rapsöl (Globus Qualitätsmarke)
- 95 ml Milch (Globus Qualitätsmarke)
- 145 g Mehl (Globus Qualitätsmarke)
- 7 g Backpulver
- 30 ml Tonka-Sirup (zum Tränken)

Zutaten Tonka-Sirup

- 25 g Zucker
- 25 ml Wasser
- ¼ Abrieb einer Tonkabohne

Zutaten Schokomousse

- 300 g Frischkäse
- 250 g Mascarpone (Globus Qualitätsmarke)
- 135 g weiße Schokolade
- 65 g Zartbitterschokolade
- 1 TL Puderzucker
- 200 ml kalte Schlagsahne (Globus Qualitätsmarke)
- 3 TL San Apart

Zutaten Erdbeer-Fruchteinlage

- 350 g TK-Erdbeeren (Globus Qualitätsmarke)
- 3 EL Zucker
- 30 g Speisestärke

Zutaten Dekoration

- 100 g TK-Erdbeeren (Globus Qualitätsmarke)
- 1 EL Zucker
- 5 g Speisestärke

So geht's:

1 **Zubereitung Tonka-Biskuit:**
Den Backofen auf 175°C vorheizen und eine runde Backform mit dem Durchmesser von 20 cm mit Backpapier auskleiden. Anschließend Eier, Zucker, Salz und Tonkabohnen-Abrieb bei mittlerer Stufe etwa 10 Minuten hell-schaumig aufschlagen. Zunächst das Öl und anschließend die Milch nach und nach unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Danach Mehl und Backpulver mischen, auf die Ei-Zucker-Öl-Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den fertigen Teig gleichmäßig in die vorbereitete Springform streichen und 30-35 Minuten im Ofen backen. Den Biskuit, direkt nachdem man ihn aus dem Ofen nimmt, großzügig mit Tonka-Sirup tränken.

2 **Zubereitung Tonka-Sirup:**
Während die Biskuitböden im Ofen backen, kann der Tonka-Sirup hergestellt werden. Dafür Zucker und Wasser und Tonkabohnen-Abrieb in einen Topf geben, gut umrühren und zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und 2-3 Minuten köcheln lassen.

3 **Zubereitung Schokomousse:**
Weiße Schokolade und Zartbitterschokolade separat über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Frischkäse und Mascarpone in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe kurz aufschlagen. Die Creme nun im Verhältnis 1:2 auf zwei Schüsseln aufteilen, d.h. in eine Schüssel gibt man 183g und in eine etwas größere Schüssel gibt man die restliche Masse (365g). Die Zartbitterschokolade in die kleine Schüssel geben und unter die Creme rühren. Weiße Schokolade in die große Schüssel geben und ebenfalls unter die Creme rühren. Puderzucker nun in die Schüssel mit der dunklen Schokomousse sieben, ebenfalls unterrühren. Schlagsahne cremig (nicht steif!) schlagen. 65 g Schlagsahne und 1 TL San Apart zur dunklen Schokomousse geben und die restliche Schlagsahne und 2 TL San Apart zur weißen Mousse geben. Anschließend beide Cremes mit einem Handrührgerät ganz kurz aufschlagen bis sich alle Zutaten verbinden. Bei Bedarf kann man auch gerne etwas mehr San Apart hinzugeben, falls die Cremes nicht steif genug sind.

4 **Zubereitung Erdbeer-Fruchteinlage:**
Erdbeeren und Zucker in einen Mixer geben und fein pürieren. 50 ml des Erdbeerpürees mit der Speisestärke glatt rühren und das restliche Püree in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend das Speisestärke-Gemisch unter das Beerenpüree rühren, bis die Masse leicht andickt. Den Topf vom Herd nehmen und die Fruchteinlage vollständig auskühlen lassen.

5 **Fertigstellung:**

Den ausgekühlten Tonka-Biskuitboden einmal in der Mitte durchschneiden, sodass man insgesamt 2 Bodenschichten erhält. Einen Tortenring mit dem Durchmesser von 20 cm mit Tortenrandfolie auskleiden, den ersten Biskuitboden hineinlegen und die Hälfte der weißen Schokomousse mit einer Winkelpalette fein säuberlich verstreichen. Die Torte 20 Minuten kühlen und anschließend die Erdbeer-Fruchteinlage esslöffelweise auf der weißen Mousse verteilen und diese ebenfalls vorsichtig glatt aufstreichen. Die Torte 20 Minuten kühlen. Danach die dunkle Mousse auf die Beeren geben und mit einer Winkelpalette fein säuberlich verstreichen. Die Torte 20 Minuten kühlen und die 2. Bodenschicht oben auflegen. Anschließend die restliche weiße Mousse gleichmäßig auf dem ganzen Boden verstreichen. Nun die Torte für etwa 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

6 **Dekoration:**

Für das Herz TK-Erdbeeren und Zucker in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Püree durch einen Sieb streichen und 30 ml Erdbeerpüree mit der Speisestärke glatt rühren. Das restliche Püree mit Zucker zum Kochen bringen. Nun das Speisestärke-Gemisch unterrühren, bis die Masse leicht andickt. Den Topf vom Herd nehmen und den Erdbeerspiegel lauwarm verarbeiten. Einen Herz-Ausstecher auf der Torte positionieren und leicht hineindrücken. Nun den Erdbeerspiegel mit einem Teelöffel in den ausgestochenen Rahmen geben und mithilfe eines Holzspießes ein schönes Herz malen.

Guten Appetit,
eure Evelin

Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

globus.de/suessebackideen