

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

love

Herztorte für Verliebte



Zutaten

Teig

3 Eier
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
150 ml Buttermilch
150 ml Sonnenblumenöl
225 g Mehl
25 g Kakao
1,5 TL Backpulver
rote Lebensmittelfarbpaste
(Dekoback)

Creme

250 g Mascarpone
250 g Magerquark
200 g Sahne
40 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
9 TL San-apart

zum Bestreichen

50 g Himbeermarmelade

Rosen

100–150 g rote
Modellierschokolade
(Dekoback)



2 Std. 30 Min. 3 Std.

1 Teig

Die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz in 4–5 Minuten cremig rühren. Buttermilch und Öl hinzufügen und vorsichtig einrühren. Anschließend so viel Lebensmittelfarbpaste dazugeben, bis ein schönes Rot entsteht. Das Mehl, Kakao und Backpulver hinzufügen und ebenfalls sehr vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Herzbackform oder einen runden Backring mit 26 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten backen. Die Stäbchenprobe nicht vergessen. Den Kuchen danach komplett erkalten lassen. Die Backform mit einem Backformmesser lösen und einen dünnen Deckel des Kuchens abschneiden, damit er ganz gerade wird. Tipp: Aus den Resten lässt sich ein Dessert oder Rumkugeln zubereiten. Den Tortenboden mit der Marmelade bestreichen.

2 Creme

Die Mascarpone vorsichtig verrühren. Die Sahne, den Puderzucker, den Vanillezucker und das San-apart hinzufügen und die Creme steif schlagen. Dann den Quark vorsichtig unterheben. Die Backform wieder um den Tortenboden legen und die Creme hineinfüllen. Glattstreichen und für etwa 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3 Rosen

Die Modellierschokolade weichkneten. Etwa kichererbsengroße Kugeln formen und mit den Fingern flach drücken. Wichtig ist, dass die Ränder flach sind. Den ersten Kreis mit den Fingern zusammenrollen und nun 3 weitere Kreise überlappend außen herum legen. Die Rose ganz vorsichtig verschließen, die Blütenblätter nach außen öffnen und den Stumpf abschneiden. Die Rosen auf einen Teller stellen und fest werden lassen. Die Backform mit einem Backformmesser entfernen und die Rosen an den Rand der Tortenoberfläche setzen.



Rezepte auch online!

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

www.backen-mit-globus.de

