

We Love Baking - Springform Herz



Art.-Nr. 66184A



STÄDTER®

Valentinstags-Torte

FÜR EINE Ø 26 CM HERZFORM | ARBEITSZEIT: 90 MINUTEN + KÜHLZEIT | BACKZEIT: 35 MINUTEN

Für den Boden: 350 g STÄDTER Biskuit-Mix, 70 ml Wasser, 4 Eier, 100 g gemahlene Mandeln | **Für die Füllung:** 125 g STÄDTER Sahnefest Erdbeere, 50 g STÄDTER Sahnefest Neutral, 100 ml + 50 ml Wasser, 500 ml + 250 ml Sahne, 200 g Erdbeerkonfitüre, 250 g Erdbeeren | **Für die Dekoration:** 100 g gehackte Mandeln, Speisefarben-Pulver Pink, Tortendrip Rosa, Blüten und frisches Obst zum Verzieren

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen für ca. 10 Minuten aufschlagen. Die STÄDTER-Herzspringform mit Backtrennspray dünn einsprühen und mit Bäckerstärke auspudern. Die Biskuitmasse in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C oder Umluft 160 °C für ca. 35 Minuten backen. Anschließend auf einem Kühlgitter vollständig abkühlen lassen.

Zum Einsetzen der Torte 500 ml Sahne aufschlagen. 125 g STÄDTER Sahnefest Erdbeere mit 100 ml Wasser mischen, kurz stehen lassen und vorsichtig unter die aufgeschlagene Sahne heben. Den bereits gebackenen Biskuit in drei gleichgroße Böden schneiden. Einen Boden als unterste Schicht in den STÄDTER-Herzspringform legen. Mit etwas Erdbeerkonfitüre bestreichen. Die Erdbeersahne teilen, dann die erste Hälfte auf den Biskuitboden geben und verstreichen. Erdbeeren klein schneiden und die Hälfte auf der Erdbeersahne verteilen. Jetzt den zweiten Biskuit auflegen.

Wieder mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen, mit der restlichen Sahne befüllen und die kleingeschnittenen Erdbeeren auflegen. Mit dem letzten Biskuitboden abschließen. Für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zum Fertigstellen die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Ring der Springform vorsichtig abziehen.

Nochmal 250 ml Sahne aufschlagen. Das STÄDTER Sahnefest Neutral mit 50 ml Wasser mischen und unter die aufgeschlagene Sahne heben. Die Sahne auf der Torte verteilen und mit einer Palette glatt einstreichen.

Für die Dekoration:

Die gehackten Mandeln mit etwas rosa Lebensmittelfarbe färben und unten an die Torte einen kleinen Rand setzen. Den rosa Tortendrip erwärmen und oben auf der Torte verteilen, kleine „Drips“ am Tortenrand runterlaufen lassen. Mit Blüten, Beeren und anderen Dekorationen verzieren.

