

So wird es gemacht: Das Valentinsherz

Wenn sich Anfang Februar die Geschäfte wieder mit Herzen in allen Varianten füllen, dann lässt der Valentinstag nicht mehr lange auf sich warten. Wer dieses Jahr ein selbst gebackenes Herz verschenken möchte, dem gelingt dies mit dieser Schritt-für-Schritt-Anleitung.



**Mirjam
Wolfensberger**

arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie gibt Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Mirjam Wolfensberger ist für Sie da:
Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10
3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter
www.lemenu.ch/gewusstwie

1 Teig: Butter und Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Leicht auskühlen lassen.

2 Eigelb mit Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Schokolademasse darunterrühren.

3 Mehl, Maisstärke, Backpulver und Nüsse mischen. Lagenweise mit dem Eischnee auf die Schokolademasse geben, sorgfältig darunterziehen.

4 Teig in die ausgebutterte Form füllen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 45–50 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5 Füllung: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker beifügen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes hell und luftig schlagen (4–5 Minuten). Himbeerpüree dazugeben, kurz weiterschlagen.

6 Die Hälfte der Buttercrème in den Spritzsack füllen, verschliessen und bei Raumtemperatur beiseitelegen.

7 Kuchen zum Halbieren mit einem spitzen Messer rundum ca. 1 cm tief einritzen. Einen Faden in den Schnitt legen, die Fadenenden vorne kreuzen und zusammenziehen, bis der Kuchen durchgetrennt ist.

8 Restliche Buttercrème auf den Kuchenboden geben, mit einem Spachtel verstreichen. Kuchendeckel darauflegen.

9 Oberfläche und Rand des Kuchens mit Gelee bestreichen. 1 Stunde antrocknen lassen.

10 Glasur: Puderzucker, Zitronensaft, Wasser und Randensaft oder Lebensmittelfarbe zu einer dickflüssigen Konsistenz verrühren. Glasur auf die Mitte des Kuchens giessen, nach allen Seiten verlaufen lassen und am Rand mit einem Spachtel verstreichen.

11 Sobald die Glasur fest zu werden beginnt, Tortenrand von Hand mit Nüssen garnieren. 30 Minuten trocknen lassen.

12 Dekoration: Eiweiss und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgerätes leicht verquirlen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Masse schlagen, bis sie fest ist und glänzt (4–5 Minuten). Randensaft oder Lebensmittelfarbe und so viel Wasser beifügen, bis die Glasur weiche Spitzen bildet.

13 Glasur in eine Ecke eines Tiefkühlbeutels füllen, verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden. Eine Verzierung auf die Torte spritzen, trocknen lassen.

14 Tortenoberfläche mit der beiseitegelegten Buttercrème garnieren. Die Torte 1 Stunde kühl stellen.

Valentinsherz

Zubereitung: ca. 1¼ Stunden

Backen: ca. 50 Minuten

Trocknen lassen: ca. 1½ Stunden

Kühl stellen: 1 Stunde

1 Herzform von 24 cm Ø

1 Spritzsack mit mittelgrosser, gezackter Tülle

Starker Nähfaden

1 Tiefkühlbeutel (ca. 32 × 20 cm)

Butter für die Form

Teig:

125 g Butter

160 g dunkle Schokolade,
zerbröckelt

5 Eigelb

125 g Zucker

50 g Mehl

1 EL Maisstärke

1 TL Backpulver

160 g gemahlene Haselnüsse

5 Eiweiss, steif geschlagen

Füllung:

200 g Butter, weich

150 g Puderzucker

200 g tiefgekühlte Himbeeren,
aufgetaut, püriert,
durchs Sieb
gestrichen

4 EL Johannisbeergelee,
erwärmt

Glasur:

400 g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

1–2 EL Wasser

1 TL Randensaft oder einige Tropfen
rote Lebensmittelfarbe

100 g gemahlene Haselnüsse

Dekoration:

1 Eiweiss

2 EL Zitronensaft

225 g Puderzucker

2–3 TL Randensaft oder einige Tropfen
rote Lebensmittelfarbe

ca. 1 EL Wasser

INFO

■ Die Torte schmeckt frisch am besten und kann 2–3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Variante:

Schokolade-Nuss-Cake

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform von 26 cm Länge füllen. Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 55–60 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nur die Hälfte Glasur zubereiten, über den Cake laufen lassen (sie muss den Cake nicht ganz bedecken) und antrocknen lassen. Mit Zuckerblümchen garnieren, trocknen lassen. Der Cake bleibt, in Folie verpackt, bis zu 1 Woche frisch.

